



412759S-2021



河南芙瑞滋食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2021

酸奶、冰淇淋预拌粉

2021-11-17 发布

2021-11-17 实施

河南芙瑞滋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南芙瑞滋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王星宝。

本标准自实施之日起替代标准号Q/HFS 0001S-2019。

H N

Q B

酸奶、冰淇淋预拌粉

1 范围

本标准规定了酸奶、冰淇淋预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于酸奶预拌粉、酸奶风味预拌粉、炭烧酸奶预拌粉、冰淇淋预拌粉。

酸奶预拌粉：以乳粉、白砂糖、乳酸菌（德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或几种）为原料，加入或不加入酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌]、速溶豆粉、椰浆粉中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成。

酸奶风味预拌粉、炭烧酸奶预拌粉：以乳粉、白砂糖、乳酸菌（德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或多种）为原料，加入或不加入黑糖、速溶咖啡粉、炼乳味粉[植脂末[葡萄糖浆、氢化植物油、白砂糖、乳粉、生牛乳、酪蛋白、食品添加剂（磷酸氢二钾、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、氢氧化钠）]、食用盐、食用香精}、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌]、速溶豆粉、椰浆粉、乳酸、果胶、食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精中的一种或多种）中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成。

冰淇淋预拌粉：以植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、乳粉、食用盐为原料，加入或不加入乳清粉、椰浆粉、速溶豆粉、速溶茶粉、速溶咖啡粉、酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌]、可可粉、抹茶粉、芝士粉中的一种或几种，加入复配冰淇淋增稠剂（瓜尔胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯）、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、亮蓝、栀子蓝、胭脂红、甜菜红、焦糖色、植物炭黑、柠檬酸、L-苹果酸或DL苹果酸、乳酸、复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、天然胡萝卜素、麦芽糊精、植物油）、食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精、抹茶香精、酸奶香精中的一种或多种）中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成的冰淇淋预拌粉（不适用于即制即售的软冰淇淋）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.2白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.9乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.10炼乳味粉、椰浆粉、酸奶粉、速溶豆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.12速溶茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.13可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.14抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.15芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.16植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.17焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.20果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.21柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.23DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.28亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.29栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.30胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.31甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.32复配着色剂、复配冰淇淋增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.33食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉末状	取100g样品,置于一洁净白瓷盘中均匀的摊平,在室内自然光线下仔细观察样品的性状、色泽;嗅其气味,然后以温水漱口,品尝其滋味,并检查有无外来杂质
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 1.5	GB 5009.5
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.09	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。		
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占其在GB 2760中规定的最大比例之和不应超过1。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2

乳酸菌数 ^d , CFU/g	≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
大肠菌群, CFU/g		5	1	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
酵母 ^d , CFU/g	≤	100				GB 4789.15
霉菌 ^d , CFU/g	≤	30				
沙门氏菌, /25g		5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b , CFU/g		5	1	100	1000	GB 4789.10
金黄色葡萄球菌 ^d , CFU/g		5	2	10	100	
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g		5	0	0	—	GB 4789.30
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 适用于冰淇淋预拌粉; d 适用于酸奶预拌粉、酸奶风味预拌粉、炭烧酸奶预拌粉。						

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌数总数(仅限冰淇淋预拌粉)、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于酸奶预拌粉、酸奶风味预拌粉、炭烧酸奶预拌粉、冰淇淋预拌粉。

酸奶预拌粉：以乳粉、白砂糖、乳酸菌（德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或几种）为原料，加入或不加入酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌]、速溶豆粉、椰浆粉中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成。

酸奶风味预拌粉、炭烧酸奶预拌粉：以乳粉、白砂糖、乳酸菌（德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或多种）为原料，加入或不加入黑糖、速溶咖啡粉、炼乳味粉[植脂末[葡萄糖浆、氢化植物油、白砂糖、乳粉、生牛乳、酪蛋白、食品添加剂（磷酸氢二钾、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、氢氧化钠）]、食用盐、食用香精}、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌]、速溶豆粉、椰浆粉、乳酸、果胶、食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精中的一种或多种）中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成。

冰淇淋预拌粉：以植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、乳粉、食用盐为原料，加入或不加入乳清粉、椰浆粉、速溶豆粉、速溶茶粉、速溶咖啡粉、酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌]、可可粉、抹茶粉、芝士粉中的一种或几种，加入复配冰淇淋增稠剂（瓜尔胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯）、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、亮蓝、栀子蓝、胭脂红、甜菜红、焦糖色、植物炭黑、柠檬酸、L-苹果酸或DL-苹果酸、乳酸、复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、天然胡萝卜素、麦芽糊精、植物油）、食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精、抹茶香精、酸奶香精中的一种或多种）中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成的冰淇淋预拌粉（不适用于即制即售的软冰淇淋）。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的酸奶预拌粉其终产品在 GB 2760 中的类别为 01.02.01 发酵乳；酸奶风味预拌粉、炭烧酸奶预拌粉其终产品在 GB 2760 中的类别为 01.02.02 风味发酵乳；冰淇淋预拌粉其终产品在 GB 2760 中的类别为 03.01 冰淇淋、雪糕类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南芙瑞滋食品有限公司