



412808S-2021



河南省天冰冷饮有限公司企业标准

Q/HTL 0003S-2021

乳酸菌冰棍

2021-11-21 发布

2021-11-21 实施

河南省天冰冷饮有限公司 发布

前 言

本标准由河南省天冰冷饮有限公司提出并起草。

本标准适用于石家庄高新区天冰冷饮有限公司、河南省天冰冷饮有限公司。

本标准主要起草人：田文甫、孙婵娟。

H N
Q B

乳酸菌冰棍

1 范围

本标准规定了乳酸菌冰棍的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以发酵乳（鲜牛奶、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、三氯蔗糖）、饮用水、白砂糖、乳粉、果葡糖浆、稀奶油为主要原料，添加果酱（黄桃酱、樱桃酱、蓝莓酱、蔓越莓酱、芒果酱、树莓酱、木瓜酱中的一种或几种）、果粒（黄桃颗粒、蓝莓颗粒、树莓颗粒、香蕉颗粒、芒果颗粒、哈密瓜颗粒、樱桃颗粒、草莓颗粒中的一种或几种）为辅料，添加食品添加剂羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆胶、单，双甘油脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦糖色、食用香精（芒果香精、柠檬香精、草莓香精、香草香精、黄桃香精、甜橙香精、蓝莓香精、菠萝香精、猕猴桃香精、酸奶香精中的一种或几种）中的一种或几种，经原料混合、升温、均质、杀菌、降温（0-4℃）、添加发酵乳、搅拌、灌注（成型）、冻结、包装制成的乳酸菌冰棍。

2 术语和定义

以下术语和定义仅适用于本文件。

2.1 乳酸菌冰棍

以发酵乳（鲜牛奶、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、三氯蔗糖）、饮用水、白砂糖、乳粉、果葡糖浆、稀奶油的一种或多种为原辅料，添加食品添加剂，经原料混合、升温、均质、杀菌、降温（0-4℃）、添加发酵乳、搅拌、灌注（成型）、冻结、包装制成的乳酸菌冰棍。

2.2 空头

用刀切开冰棍根部时出现凹陷。

3 分类

3.1 清型冰棍

3.2 组合型冰棍

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 4.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

- 4.1.6 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.8 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.10 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 4.1.11 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 4.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 4.1.14 果酱（黄桃酱、樱桃酱、蓝莓酱、蔓越莓酱、芒果酱、树莓酱、木瓜酱）应符合 GB/T 22474 的规定。
- 4.1.15 果粒（黄桃颗粒、蓝莓颗粒、树莓颗粒、香蕉颗粒、芒果颗粒、哈密瓜颗粒、樱桃颗粒、草莓颗粒）应符合 GB/T 10782 的规定。
- 4.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

4.2 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
色泽	具有品种应有的色泽	在冻结状态下，取单只包装样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，先检查包装质量，然后剥开包装物，用目测检查色泽，形态，组织和杂质等；用口尝、鼻嗅，检查滋气味
形态	状态完整，大小一致，插杆产品的插杆应整齐、无断杆、无多杆、无空头	
组织	冻结坚实，且具有品种应有的组织特征	
滋味和气味	滋味协调，香气纯正，具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
	清型	组合型	
总固形物/(%)	≥	11.0	GB/T 31321
总糖（以蔗糖计）/(%)	≥	7.0	GB/T 31321

总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计）/（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.97
注：组合型产品的总固形物、总糖指标均指雪糕主体部分。			
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

4.4 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	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
乳酸菌/（CFU/g）	有检出				GB 4789.35
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.30
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

4.5 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。

4.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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。

5 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、总固形物、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

乳酸菌冰棍是以发酵乳（鲜牛奶、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、三氯蔗糖）、饮用水、白砂糖、乳粉、果葡糖浆、稀奶油为主要原料，添加果酱（黄桃酱、樱桃酱、蓝莓酱、蔓越莓酱、芒果酱、树莓酱、木瓜酱中的一种或几种）、果粒（黄桃颗粒、蓝莓颗粒、树莓颗粒、香蕉颗粒、芒果颗粒、哈密瓜颗粒、樱桃颗粒、草莓颗粒中的一种或几种）为辅料，添加食品添加剂羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆胶、单，双甘油脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦糖色、食用香精（芒果香精、柠檬香精、草莓香精、香草香精、黄桃香精、甜橙香精、蓝莓香精、菠萝香精、猕猴桃香精、酸奶香精中的一种或几种）中的一种或几种，经原料混合、升温、均质、杀菌、降温（0-4℃）、添加发酵乳、搅拌、灌注（成型）、冻结、包装制成的乳酸菌冰棍。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 SB/T 10016《冷冻饮品 冰棍》、GB 2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》的标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省天冰冷饮有限公司