



412806S-2021



河南省天冰冷饮有限公司企业标准

Q/HTL 0001S-2021

发酵酸奶冰淇淋

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

发酵酸奶冰淇淋

1 范围

本标准规定了发酵酸奶冰淇淋的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以风味发酵乳（鲜牛奶、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、三氯蔗糖）、白砂糖、麦芽糖、稀奶油、椰子油、饮用水、乳粉为主要原料，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）、冰淇淋筒（小麦粉、白砂糖、棕榈油）、代可可脂巧克力、坚果（花生碎粒、榛子碎粒、核桃碎粒中的一种或几种）中的一种或几种为辅料，添加明胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、卡拉胶、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、猕猴桃香精中的一种或几种）中的一种或几种食品添加剂，经原料混合、升温、均质、巴氏杀菌、降温（0-4℃）、添加发酵乳、搅拌、老化、凝冻、灌注（成型）、冻结、包装制成的发酵酸奶冰淇淋。

2 术语和定义

以下术语和定义仅适用于本文件。

2.1 植脂发酵酸奶冰淇淋

主体部分乳脂质量分数低于 2.2%的发酵酸奶冰淇淋。

2.1.1 清型植脂发酵酸奶冰淇淋

不含颗粒或块状辅料的植脂发酵酸奶冰淇淋。

2.1.2 组合型植脂发酵酸奶冰淇淋

以植脂发酵酸奶冰淇淋为主体，与其他种类冷冻饮品和（或）巧克力、饼坯食品组合而成的制品，其中植脂发酵酸奶冰淇淋所占质量分数大于 50%，如巧克力脆皮植脂发酵酸奶冰淇淋，脆筒植脂发酵酸奶冰淇淋。

2.2 全乳脂冰淇淋

主体部分乳脂质量分数为 8%以上（不含非乳脂）的冰淇淋。

2.2.1 清型全乳脂冰淇淋

不含颗粒或块状辅料的全乳脂冰淇淋。

2.2.2 组合型全乳脂冰淇淋

以全乳脂冰淇淋为主体，与其他种类冷冻饮品和（或）巧克力、饼坯等食品组合而成的制品，其中全乳脂冰淇淋所占质量分数大于 50%。

2.3 半乳脂冰淇淋

主体部分乳脂质量分数大于等于 2.2%的冰淇淋。

2.3.1 清型半乳脂冰淇淋

不含颗粒或块状辅料的半乳脂冰淇淋。

2.3.2 组合型半乳脂冰淇淋

以半乳脂冰淇淋为主体，与其他种类冷冻饮品和（或）巧克力、饼坯等食品组合而成的制品，其中半乳脂冰淇淋所占质量分数大于 50%。

2.4 软塌

冰淇淋的形态软化塌落。

2.5 收缩

冰淇淋成型后体积缩小的现象。

2.6 膨胀

冰淇淋浆料经相关工序形成冰淇淋后体积增加的。

2.7 非脂乳固体

乳固体中扣除乳脂肪的剩余物质。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.4 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 3.1.5 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.6 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.9 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.10 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.12 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.13 坚果（花生碎粒、榛子碎粒、核桃碎粒）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.14 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。
- 3.1.15 代可可脂巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.16 冰淇淋筒应符合 SB/T 10650 的规定。
- 3.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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
	全乳脂发酵酸奶冰淇淋		半乳脂发酵酸奶冰淇淋		植脂发酵酸奶冰淇淋		
	清型	组合型	清型	组合型	清型	组合型	
色泽	主体色泽均匀，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；用口尝、鼻嗅，检查滋气味
形态	状态完整，大小一致，不变形，不软塌，不收缩						
组织	细腻滑润，无气孔，具有品种应有的组织特征						
滋味和气味	柔和乳脂香味，无异 味		柔和淡乳香味，无异 味		柔和植脂香味，无异 味		
杂质	无肉眼可见外来杂质						

3.3 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	
	全乳脂发酵酸奶冰淇淋		半乳脂发酵酸奶冰淇淋		植脂发酵酸奶冰淇淋			
	清型	组合型	清型	组合型	清型	组合型		
非脂乳固体/（g/100g）	≥	6.0					注 2	
总固形物/（g/100g）	≥	30.0					GB/T 31321	
脂肪/（g/100g）	≥	8.0		6.0	5.0	6.0	5.0	GB/T 31321
蛋白质/（g/100g）	≥	2.5	2.2	2.5	2.2	2.5	2.2	GB 5009.5
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.2					GB 5009.11	
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.2					GB 5009.12	
注：组合型产品的非脂乳固体、总固形物、脂肪、蛋白质指标均指冰淇淋主体部分。								
非脂乳固体含量按原始配方配料计算。								
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。								

3.4 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
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。					

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 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

发酵酸奶冰淇淋是以风味发酵乳（鲜牛奶、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、三氯蔗糖）、白砂糖、麦芽糖、稀奶油、椰子油、饮用水、乳粉为主要原料，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）、冰淇淋筒（小麦粉、白砂糖、棕榈油）、代可可脂巧克力、坚果（花生碎粒、榛子碎粒、核桃碎粒中的一种或几种）中的一种或几种为辅料，添加明胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、卡拉胶、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、猕猴桃香精中的一种或几种）中的一种或几种食品添加剂，经原料混合、升温、均质、巴氏杀菌、降温（0-4℃）、添加发酵乳、搅拌、老化、凝冻、灌注（成型）、冻结、包装制成的发酵酸奶冰淇淋。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 GB/T 31114 《冷冻饮品冰淇淋》和 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