



412923S-2021



河南省淇航食品有限公司企业标准

Q/HQH 0003S-2021

# 发酵酸奶雪糕

2021-11-29 发布

2021-11-29 实施

河南省淇航食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省淇航食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张素军。

H N  
Q B

# 发酵酸奶雪糕

## 1 范围

本标准规定了发酵酸奶雪糕的术语和定义、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（全脂奶粉、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雪糕。

## 2 术语和定义

以下术语和定义仅适用于本文件。

### 2.1 发酵酸奶雪糕

以风味发酵乳（全脂奶粉、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雪糕。

### 2.2 清型发酵酸奶雪糕

不含颗粒或块状辅料的发酵酸奶雪糕。

### 2.3 组合型发酵酸奶雪糕

以发酵酸奶雪糕为主体，与相关辅料（如巧克力）组合而成的制品，其中发酵酸奶雪糕所占质量分数大于 50%。

## 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 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.17 冰淇淋筒应符合 SB/T 10650 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                                                                    |
|-------|------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------|
|       | 清型                           | 组合型         |                                                                         |
| 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；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 |             |                                                                         |
| 组织    | 冻结坚实，细腻滑润                    | 具有品种应有的组织特征 |                                                                         |
| 滋味和气味 | 滋气味柔和纯正，无异味                  |             |                                                                         |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质                  |             |                                                                         |

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             |
|---------------|----|-----|------------------|
|               | 清型 | 组合型 |                  |
| 总固形物/（g/100g） | ≥  | 20  | GB/T 31321       |
| 蛋白质/（g/100g）  | ≥  | 0.8 | 0.4<br>GB 5009.5 |

|                                |   |     |     |            |
|--------------------------------|---|-----|-----|------------|
| 脂肪/（g/100g）                    | ≥ | 2.0 | 1.0 | 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 |
| 注：组合型产品的总固形物、脂肪、蛋白质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。   |   |     |     |            |

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 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |                 | 检验方法              |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-----|-----------------|-------------------|
|                                                                              | n                     | c | m   | M               |                   |
| 大肠菌群/（CFU/g）                                                                 | 5                     | 2 | 10  | 10 <sup>2</sup> | 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。 |                       |   |     |                 |                   |

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、大肠菌群、总固形物。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以风味发酵乳（全脂奶粉、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雪糕。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 31119 《冷冻饮品雪糕》、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。

河南省淇航食品有限公司