



412941S-2021



河南泰香莲食品有限公司企业标准

Q/HTS 0003S-2021

雪糕

2021-12-03 发布

2021-12-03 实施

河南泰香莲食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南泰香莲食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邵瑶瑶。

本标准自发布实施之日起，替代标准 Q/HTS 0003S-2018（备案号 412765S-2018）。

H N

Q B

雪糕

1 范围

本标准规定了雪糕的术语及定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、奶粉、脱脂乳粉、白砂糖为原料，加入复配增稠剂（瓜尔胶，黄原胶，卡拉胶，单硬脂酸甘油酯）、食用盐、鸡蛋（清洗、去壳、混匀）、黄油、稀奶油、无水奶油、柠檬黄、日落黄、胭脂红、焦糖色、食用香精（榴莲香精、香草粉香精、香草香精、牛油果香精、芒果香精、草莓香精、百香果香精中的一种）、新鲜榴莲果肉或冷冻榴莲果肉（粉碎）、牛油果原酱、芒果果酱、草莓果酱、浓缩百香果汁、可可粉、咖啡粉中的几种，经升温灭菌、均质、老化降温、灌模、速冻、包装而成的雪糕。

根据所添加原辅料不同，产品分为清型和组合型：

清型：不含颗粒或块状辅料的雪糕。

组合型：以雪糕为主体，与相关辅料（如巧克力等）组合而成的制品，其中雪糕所占质量分数大于50%。

清型：牛奶味雪糕、香草味雪糕、巧克力味雪糕、咖啡味雪糕、百香果味雪糕；

组合型：牛油果味雪糕、芒果味雪糕、草莓味雪糕。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜榴莲或冷冻榴莲果肉应清洁，无污染，无腐烂霉变，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。

2.1.3 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。

2.1.7 稀奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.11 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.13 浓缩百香果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.14 牛油果原酱、芒果果酱、草莓果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.16 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。

2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 鸡蛋应符合 GB 2749 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	固体块状，形态完整，大小一致	在冻结状态下，取单支包装单品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，先检查包装质量，然后剥开包装物，观察其色泽、性状及杂质，品其滋味、闻其气味。
色 泽	具有该口味品种应有的色泽	
气 味、滋味	具有该口味品种应有的气、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	
总固形物, g/100g	≥ 20.0	GB/T 31321	
脂肪, g/100g	≥ 1.0 (组合型雪糕)		
	≥ 2.0 (清型雪糕)	GB 5009.5	
蛋白质, g/100g	≥ 0.4 (组合型雪糕)		
	≥ 0.8 (清型雪糕)	GB 5009.12	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2		
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.05		GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.03		
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.05		
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 表示添加该添加剂的产品 2、同一功能的食品添加剂（着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大用量的比例之和不应超过 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, CFU/g	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	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 执行。					

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 食品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

食品添加剂使用应符合 GB 2760 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、奶粉、脱脂乳粉、白砂糖为原料，加入复配增稠剂（瓜尔胶，黄原胶，卡拉胶，单硬脂酸甘油酯）、食用盐、鸡蛋（清洗、去壳、混匀）、黄油、稀奶油、无水奶油、柠檬黄、日落黄、胭脂红、焦糖色、食用香精（榴莲香精、香草粉香精、香草香精、牛油果香精、芒果香精、草莓香精、百香果香精中的一种）、新鲜榴莲果肉或冷冻榴莲果肉（粉碎）、牛油果原酱、芒果果酱、草莓果酱、浓缩百香果汁、可可粉、咖啡粉中的几种，经升温灭菌、均质、老化降温、灌模、速冻、包装而成的雪糕。

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，参照相关标准制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南泰香莲食品有限公司