



411025S-2021



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0009S-2021

调味奶浆（冰激凌专用）

2021-05-18 发布

2021-05-18 实施

大咖国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙晓莉、李林、逯彩云。

H N
Q B

调味奶浆（冰激凌专用）

1 范围

本标准规定了调味奶浆（冰激凌专用）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，添加乳制品【乳粉、乳清粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、牛奶（牛乳）】中一种或几种，添加人造奶油（人造黄油）、白砂糖、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、可溶性大豆多糖、焦糖粉（焦糖色、麦芽糊精）、蜂蜜、芝士粉、乳清蛋白、椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉（椰子水、麦芽糊精）、椰浆粉（椰浆、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、黄原胶）、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、水果原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、大枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、金桔、桔子、青桔、青梅、青柠、西瓜、蛇皮果中的一种或几种】、坚果籽类及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、黑芝麻糊、【紫薯、山芋、地瓜（红薯）、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种】粉/浓缩汁（浆）或其新鲜品或速冻品、食用花卉粉或其蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、食用花卉水煮提取物【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰中的一种或几种，经水煮、提取】、熟制粮食粉及其泥（浆）【大米、籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糝、高粱米、苦荞米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）中的一种或几种】、茶粉及其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、魔芋粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力或巧克力粉、乳清发酵液（水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌）、麦芽提取物（麦芽、水、麦芽糊精）、食用盐、海盐、鸡蛋液、蛋黄液、蛋黄粉、鸡蛋粉、豆奶粉、大麦若叶粉【大麦苗（Barley Leaves）、麦芽糊精】、海苔粉、麦芽粉、佛手浆（佛手经打浆）、罗汉果浆（罗汉果经打浆）、仙草（添加生活饮用水、煮制）、甘草（添加生活饮用水，煮制）、朗姆酒、白酒、米酒、麦芽糊精、改性大豆磷脂、

玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、氧化淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、槐豆胶、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、氯化钾、果蔬纤维（柑橘、苹果、香蕉、甘蔗、豌豆、芹菜中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、焦糖色（普通法）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、高粱红、叶绿素铜钠盐、葡萄皮红、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）、食品用香精（香草味香精、巧克力香精、牛奶香精、坚果香精、抹茶香精、酸奶香精、水果香精、芝士香精、炼乳香精、蛋黄香精、鸡蛋香精、海盐香精、咖啡香精、提拉米苏香精、花卉香精、大麦若叶香精、茶香精、凉茶香精、杂粮香精、酒香精、薯味香精、豆奶香精、糖香精、奶茶香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、香兰素、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、纽甜中的多种，经混合、均质、杀菌、灌装、包装而成的调味奶浆（冰激凌专用），专用于冰淇淋的浆料。

根据所用原辅料不同，产品分为：炼乳调味奶浆、淡奶调味奶浆、奶油调味奶浆、芝士调味奶浆、牛奶调味奶浆、奶茶调味奶浆、巧克力调味奶浆、咖啡调味奶浆、椰奶调味奶浆、蛋黄味调味奶浆、水果调味奶浆、茶调味奶浆、抹茶调味奶浆、香草调味奶浆、酸奶调味奶浆、海盐味调味奶浆、乳酸菌调味奶浆、坚果调味奶浆、糖味调味奶浆、提拉米苏调味奶浆、酒味调味奶浆、杂粮调味奶浆、大麦若叶调味奶浆、仙草味调味奶浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.4 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.5 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.6 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.7 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.8 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.12 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.14 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。
- 2.1.15 红糖应符合GB 13104 的规定。
- 2.1.16 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.17 结晶果糖应符合GB/T 26762和GB 15203的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.19 可溶性大豆多糖应符合LS/T 3301的规定。
- 2.1.20 焦糖粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.22 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 2.1.23 乳清蛋白应符合GB 11674的规定。
- 2.1.24 椰浆应符合GB 17325的规定。
- 2.1.25 椰子水应符合GB 7101的规定。
- 2.1.26 椰子肉、薯类新鲜品、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）】应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.27 椰子粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.28 椰浆粉应符合GB/T 29602和GB 7101的规定。
- 2.1.29 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.30 椰子油应符合NY/T 230和GB 2716的规定。
- 2.1.31 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.32 氢化椰子油应符合GB 15196的规定。
- 2.1.33 水果原浆应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.34 水果浓缩汁（浆）应符合GB 17325 的规定。
- 2.1.35 水果粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.36 水果新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.37 水果速冻品应符合NY/T 2983的规定。
- 2.1.38 坚果籽类及其酱应符合GB 19300的规定。
- 2.1.39 黑芝麻糊应符合GB 19640的规定。
- 2.1.40 薯类粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.41 薯类浓缩汁（浆）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.42 薯类速冻品应符合NY/T 1406的规定。

- 2.1.43食用花卉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）】应符合NY/T 1506的规定。
- 2.1.44重瓣红玫瑰粉所用原料重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫生部公告2010年第3号《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.45蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰】应符合GB/T 10782的规定。
- 2.1.46熟制粮食粉应符合GB 19640的规定。
- 2.1.47熟制粮食泥（浆）应符合GB 7101的规定。
- 2.1.48茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.49茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合QB/T 4068 的规定。
- 2.1.50抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.51魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.52速溶咖啡粉应符合DBS53/ 021的规定。
- 2.1.53咖啡液应符合GB/T 30767的规定。
- 2.1.54可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.55可可脂应符合GB/T 20707的规定。
- 2.1.56可可液块应符合GB/T 20705的规定。
- 2.1.57巧克力应符合GB 9678.2的规定。
- 2.1.58巧克力粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.59乳清发酵液应符合GB 7101的规定。
- 2.1.60麦芽提取物应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.61食用盐、海盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.62鸡蛋液、蛋黄液、蛋黄粉、鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.63豆奶粉应符合GB/T 18738的规定。
- 2.1.64大麦若叶粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.65海苔粉、麦芽粉应符合GB/T 23596的规定。
- 2.1.66佛手、罗汉果、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.67朗姆酒、白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.68米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.69麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.70改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.71玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.72马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

- 2.1.73木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.74氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.75羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.76氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.77酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.78羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.79醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.80乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.81乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.82果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.83黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.84卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.85瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.86结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.87羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.88微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.89槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.90磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.91单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.92蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.93聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.94双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.95酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.96磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.97磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.98磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.99三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.100六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.101柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.102柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.103 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.104 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.105乳酸应符合GB 1886.173的规定。

- 2.1.106氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.107果蔬纤维（柑橘、苹果、香蕉、甘蔗、豌豆、芹菜）应符合QB/T 5027的规定。
- 2.1.108大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.109焦糖色（普通法）应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.110柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.111日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.112诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.113 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.114高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.115叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.116葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.117聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）应符合GB 25553的规定。
- 2.1.118聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）应符合GB 25554的规定。
- 2.1.119山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）应符合GB 13481的规定。
- 2.1.120食品用香精（香草味香精、巧克力香精、牛奶香精、坚果香精、抹茶香精、酸奶香精、水果香精、芝士香精、炼乳香精、蛋黄香精、鸡蛋香精、海盐香精、咖啡香精、提拉米苏香精、花卉香精、大麦若叶香精、茶香精、凉茶香精、杂粮香精、酒香精、薯味香精、豆奶香精、糖香精、奶茶香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.121乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。
- 2.1.122香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.123乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.124天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.125环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.126三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合GB 25531的规定。
- 2.1.127罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.128甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.129纽甜应符合GB 29944的规定。
- 2.1.130再制干酪应符合GB 25192的规定。
- 2.1.131牛奶、牛乳应符合GB 25190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	液体	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
总固形物, g/100g			≥ 10.0	GB/T 31321
蛋白质, g/100g			≥ 1.0	GB 5009.5
*铅（以Pb计），mg/kg			≤ 0.25	GB 5009.12
甜味剂	乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.5	SN/T 3854
	纽甜, g/kg	≤	0.1	GB 5009.247
着色剂	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.09	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.07	GB 5009.141或 SN/T 1743
	β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
	叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^b 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg			≤ 5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素，μg/kg			≤ 30	GB 5009.185
^d 氰化物（以HCN计），mg/L			≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验			阴性（仅适用于添加大豆的产品）	GB/T 5009.183
注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；b 仅适用于添加磷酸盐（磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）的产品；c 仅适用于添加【苹果、山楂】及其制品的产品；d 仅适用于添加杏仁的产品。 注 2：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10第二法
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、总固形物、蛋白质、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水为主要原料,添加乳制品【乳粉、乳清粉、稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油)、炼乳、干酪(奶酪)、再制干酪、调制乳、牛奶(牛乳)】中一种或几种,添加人造奶油(人造黄油)、白砂糖、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、可溶性大豆多糖、焦糖粉(焦糖色、麦芽糊精)、蜂蜜、芝士粉、乳清蛋白、椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉(椰子水、麦芽糊精)、椰浆粉(椰浆、单,双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、黄原胶)、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、水果原浆/浓缩汁(浆)/粉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、大枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴(芭乐)、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、金桔、桔子、青桔、青梅、青柠、西瓜、蛇皮果中的一种或几种】、坚果籽类及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木(扁桃仁)、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、黑芝麻糊、【紫薯、山芋、地瓜(豆薯)、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种】粉/浓缩汁(浆)或其新鲜品或速冻品、食用花卉粉或其蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、食用花卉水煮提取物【桂花、茉莉花、金银花、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、重瓣红玫瑰中的一种或几种,经水煮、提取】、熟制粮食粉及其泥(浆)【大米、籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦米(仁)、大麦米(仁)、黑麦米(仁)、藜麦米(仁)、莜麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞米(仁)、燕麦米(仁)、玉米糝、高粱米、苦荞米、黄豆(大豆)、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆(赤小豆)、白豆(菜豆)、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米(薏苡仁)中的一种或几种】、茶粉及其浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种)、抹茶粉、魔芋粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力或巧克力粉、乳清发酵液(水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌)、麦芽提取物(麦芽、水、麦芽糊精)、食用盐、海盐、鸡蛋液、蛋黄液、蛋黄粉、鸡蛋粉、豆奶粉、大麦若叶粉【大麦苗(Barley Leaves)、麦芽糊精】、海苔粉、麦芽粉、佛手浆(佛手经打浆)、罗汉果浆(罗汉果经打浆)、仙草(添加生活饮用水、煮制)、甘草(添加生活饮用水,煮制)、朗姆酒、白酒、米酒、麦芽糊精、改性大豆磷脂、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、氧化淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、槐豆胶、磷脂、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、氯化钾、果蔬纤维(柑橘、

苹果、香蕉、甘蔗、豌豆、芹菜中的一种或几种)、大豆膳食纤维粉、焦糖色(普通法)、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、高粱红、叶绿素铜钠盐、葡萄皮红、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、食品用香精(香草味香精、巧克力香精、牛奶香精、坚果香精、抹茶香精、酸奶香精、水果香精、芝士香精、炼乳香精、蛋黄香精、鸡蛋香精、海盐香精、咖啡香精、提拉米苏香精、花卉香精、大麦若叶香精、茶香精、凉茶香精、杂粮香精、酒香精、薯味香精、豆奶香精、糖香精、奶茶香精中的一种或几种)、乙基麦芽酚、香兰素、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、纽甜中的多种,经混合、均质、杀菌、灌装、包装而成的调味奶浆(冰激凌专用),专用于冰淇淋的浆料。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,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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

大咖国际食品有限公司