



411526S-2021



新郑市够够爽饮品有限公司企业标准

Q/XGY 0004S-2021

冰沙（冷冻饮品）

2021-07-11 发布

2021-07-11 实施

新郑市够够爽饮品有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市够够爽饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李广学。

H N
Q B

冰沙（冷冻饮品）

1 范围

本标准规定了冰沙（冷冻饮品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆、红豆、蜜豆中的一种为主要原料,经清洗、泡豆、蒸豆、冷却、磨浆、添加白砂糖、椰果、燕麦片中的几种，经混合、杀菌、老化凝冻、灌装封口、包装而成的冰沙（冷冻饮品）。

根据添加原料不同分为以下几种：绿豆冰沙（冷冻饮品）、红豆冰沙（冷冻饮品）、蜜豆冰沙（冷冻饮品）。

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 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.3 绿豆、红豆应符合NY/T 285和GB 2715的规定。
- 2.1.4 燕麦片应符合GB 19640的规定。
- 2.1.5 椰果应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.6 蜜豆应符合GB 14884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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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，%	≥ 16.0	GB/T 31321
总糖（以蔗糖计），%	≥ 13.0	GB/T 31321
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11

注：*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/g	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 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	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定执行。					

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 生产加工过程的卫生要求

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

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：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

本标准适用于以绿豆、红豆、蜜豆中的一种为主要原料,经清洗、泡豆、蒸豆、冷却、磨浆、添加白砂糖、椰果、燕麦片中的几种,经混合、杀菌、老化凝冻、灌装封口、包装而成的冰沙(冷冻饮品)。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,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。

新郑市够够爽饮品有限公司

H N
Q B