



411715S-2021



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0026S-2021

冻干冰淇淋、奶豆

2021-07-25 发布

2021-07-25 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：王永斌、李洋、李廷暄、王潇、景志渊。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0026S-2021（备案号：411316S-2021）。

H N
Q B

冻干冰淇淋、奶豆

1 范围

本标准规定了冻干冰淇淋、奶豆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳及乳制品（稀奶油、乳粉、干酪、灭菌乳、牛奶、发酵乳、炼乳、淡奶、奶酪酱）中的一种或几种为主要原料，添加水果及其制品（红枣、草莓、猕猴桃、菠萝、树莓、蓝莓、蓝莓果酱、芒果、水蜜桃、脐橙、山楂、香蕉、哈密瓜、百香果、食用椰干、苹果、柠檬、梨、火龙果、黄桃、榴莲、鳄梨<牛油果>中的一种或几种）、蓝莓干、蔓越莓干、葡萄干、提子干、水果浓缩汁（菠萝浓缩汁、橙子浓缩汁、柠檬浓缩汁、葡萄浓缩汁、浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、百香果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、梨浓缩汁、石榴浓缩汁中的一种或几种）、沙棘原果汁、银耳、南瓜、红薯、西兰花、速冻甜玉米、香芋、菠菜、胡萝卜、胡萝卜汁、甘薯、生姜、怀山药、巧克力、鸡蛋、抹茶、海盐、可可粉、咖啡粉、朗姆酒、即食燕麦、木薯淀粉、麦芽糊精、椰浆、椰子粉、椰子油、豆腐、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、樱桃粉、果胶、酪蛋白、豌豆蛋白、花生、开心果、核桃仁、杏仁、芝麻、奇亚籽、腰果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果、扁桃仁、葵花籽仁、青豆、大豆、豌豆、鹰嘴豆、海苔、薄荷、羟丙基淀粉、DHA 藻油、聚葡萄糖、蜂蜜、白砂糖、冰糖、红糖、葡萄糖、葡萄糖浆、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖和固体果葡糖、低聚甘露糖、菊粉、海藻糖、麦芽糖、食品用香精（香草香精、香芋香精、蜜桃香精、薄荷香精、玫瑰香精、苹果香精、菠萝香精、橙香精、草莓香精、迷迭香精）、麦芽酚、香兰素、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、维生素 C、木糖醇、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、乳双歧杆菌）、凝结芽孢杆菌中的一种或几种、经原料预处理、打浆混合、装盘、冷冻干燥、精选、包装制成的冻干冰淇淋、奶豆。

根据原料不同，分为：冻干冰淇淋（奶油味）、冻干冰淇淋（草莓味）、冻干冰淇淋（巧克力味）、冻干冰淇淋（香草味）、冻干冰淇淋（抹茶味）、冻干冰淇淋（香芋味）、冻干冰淇淋（芒果味）、冻干冰淇淋（蜜桃味）、冻干冰淇淋（椰奶味）、冻干冰淇淋（海盐芝士味）、冻干冰淇淋（提拉米苏味）、冻干冰淇淋（猕猴桃味）、冻干冰淇淋（菠萝味）、冻干冰淇淋（蓝莓味）、香蕉草莓奶豆、山楂香橙奶豆、香芋奶豆、红薯山药奶豆、原味奶豆、蓝莓苹果奶豆、冻干益生菌综合果仁奶豆、红枣核桃奶豆、坚果奶豆、豆乳奶豆、冻干冰淇淋（胡萝卜味）、冻干冰淇淋（豌豆味）、冻干冰淇淋（海苔味）、冻干奇亚籽冰淇淋、冻干草莓酸奶块、冻干蓝莓酸奶块、冻干黄桃酸奶块、冻干芒果酸奶块、冻干原味奶酪块、冻干红枣银耳酸奶块、冻干樱桃味奶酪块、玉米溶豆、胡萝卜溶豆。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 干酪应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.4 灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.5 牛奶应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.6 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.7 淡奶、炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.8 水果及其制品应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 香芋应符合 DB43/T 177 的规定。
- 2.1.10 甘薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.13 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.14 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.16 海盐应符合 DB32/T 3184 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.19 朗姆酒应符合 QB/T 5333 的规定。
- 2.1.20 即食燕麦应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.21 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 椰浆应符合 DB 46/T 107 的规定。
- 2.1.24 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.25 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.26 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.28 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.29 沙棘原果汁应符合 T/ISAS 002 的规定。
- 2.1.30 豌豆蛋白应符合 GB 20371 和 T/CAQI91 的规定。
- 2.1.31 花生、开心果、杏仁、芝麻、奇亚籽、腰果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果、扁桃仁、葵花籽仁、青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.36 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.40 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.42 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.43 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.44 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.45 结晶果糖和固体果葡糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.46 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.47 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48 低聚甘露糖应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》(卫计委 2013 年第 10 号)的规定。
- 2.1.49 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5 号的规定。
- 2.1.50 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.52 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.53 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.54 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.58 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.59 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.60 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.61 凝结芽孢杆菌应符合原国家卫计委《关于发酵乳杆菌 CECT5716 等 3 个菌种的公告》2016 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.62 水果浓缩汁(菠萝浓缩汁、橙子浓缩汁、柠檬浓缩汁、葡萄浓缩汁、浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、百香果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、梨浓缩汁、石榴浓缩汁)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.63 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.64 蓝莓干、蔓越莓干应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.65 葡萄干、提子干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.66 菠菜、胡萝卜、南瓜、红薯、西兰花应无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.67 胡萝卜汁应符合 NY/T 874 的规定。

2.1.68 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.69 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.70 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

2.1.71 薄荷应符合 GB/T 32736 或 GB/T 34260 或 GB/T 34259 的规定。

2.1.72 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.73 DHA 藻油应符合原卫生部《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（2010 年 第 3 号）》的规定。

2.1.74 奶酪酱应符合 GB 25192 的规定。

2.1.75 速冻甜玉米应符合 DB22/T 1806 的规定。

2.1.76 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.77 樱桃粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.78 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。

2.1.79 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。

2.1.80 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.81 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.82 鹰嘴豆应符合 NY/T 285 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	呈块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、温开水漱口，尝其滋味
色泽	具有原料相应的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，无哈喇味，不得有异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分, %	≤ 5.0	GB 5009.3 第二法
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

展青霉素（仅限于苹果、山楂及其浓缩汁为原料制成的产品）， μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注：*该项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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
乳酸菌数（仅限于添加乳酸菌制成的产品），CFU/g ≥	1×10 ⁶				GB 4789. 35
沙门氏菌，/25 g	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
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789. 15

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：b 不适用于添加乳酸菌、凝结芽孢杆菌制成的产品；

注 3：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。

2.5 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（不适用于添加乳酸菌、凝结芽孢杆菌制成的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以乳及乳制品（稀奶油、乳粉、干酪、灭菌乳、牛奶、发酵乳、炼乳、淡奶、奶酪酱）中的一种或几种为主要原料，添加水果及其制品（红枣、草莓、猕猴桃、菠萝、树莓、蓝莓、蓝莓果酱、芒果、水蜜桃、脐橙、山楂、香蕉、哈密瓜、百香果、食用椰干、苹果、柠檬、梨、火龙果、黄桃、榴莲、鳄梨<牛油果>中的一种或几种）、蓝莓干、蔓越莓干、葡萄干、提子干、水果浓缩汁（菠萝浓缩汁、橙子浓缩汁、柠檬浓缩汁、葡萄浓缩汁、浓缩苹果汁、山楂浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、百香果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、梨浓缩汁、石榴浓缩汁中的一种或几种）、沙棘原果汁、银耳、南瓜、红薯、西兰花、速冻甜玉米、香芋、菠菜、胡萝卜、胡萝卜汁、甘薯、生姜、怀山药、巧克力、鸡蛋、抹茶、海盐、可可粉、咖啡粉、朗姆酒、即食燕麦、木薯淀粉、麦芽糊精、椰浆、椰子粉、椰子油、豆腐、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、樱桃粉、果胶、酪蛋白、豌豆蛋白、花生、开心果、核桃仁、杏仁、芝麻、奇亚籽、腰果、巴旦木、榛子仁、夏威夷果、扁桃仁、葵花籽仁、青豆、大豆、豌豆、鹰嘴豆、海苔、薄荷、羟丙基淀粉、DHA 藻油、聚葡萄糖、蜂蜜、白砂糖、冰糖、红糖、葡萄糖、葡萄糖浆、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖和固体果葡糖、低聚甘露糖、菊粉、海藻糖、麦芽糖、食品用香精（香草香精、香芋香精、蜜桃香精、薄荷香精、玫瑰香精、苹果香精、菠萝香精、橙香精、草莓香精、迷迭香精）、麦芽酚、香兰素、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、维生素 C、木糖醇、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、发酵乳杆菌、乳双歧杆菌）、凝结芽孢杆菌中的一种或几种、经原料预处理、打浆混合、装盘、冷冻干燥、精选、包装制成的冻干冰淇淋、奶豆。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品中的维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中使用食品添加剂的产品不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别，使用食品用香精的产品不涉及 GB 2760 中表 B.1 中规定的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好想你健康食品股份有限公司