



410248S-2022



河南芙瑞滋食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2022

酸奶、冰淇淋预拌粉

2022-01-25 发布

2022-01-25 实施

河南芙瑞滋食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南芙瑞滋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王星宝。

本标准自实施之日起替代标准号Q/HFS 0001S-2021。

H N

Q B

酸奶、冰淇淋预拌粉

1 范围

本标准规定了酸奶、冰淇淋预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于酸奶预拌粉、酸奶风味预拌粉、炭烧酸奶预拌粉、冰淇淋预拌粉。

酸奶预拌粉：以乳粉、白砂糖、乳酸菌（德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双岐杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双岐杆菌、婴儿双岐杆菌、干酪乳杆菌中的一种或几种）为原料，加入或不加入酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌]、速溶豆粉、椰浆粉、浓缩乳清蛋白、胶原蛋白肽、乳酪粉、透明质酸钠、藻蓝蛋白中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成。

酸奶风味预拌粉、炭烧酸奶预拌粉：以乳粉、白砂糖、乳酸菌（德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双岐杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双岐杆菌、婴儿双岐杆菌、干酪乳杆菌中的一种或多种）为原料，加入或不加入黑糖、速溶咖啡粉、炼乳味粉{植脂末[葡萄糖浆、氢化植物油、白砂糖、乳粉、生牛乳、酪蛋白、食品添加剂（磷酸氢二钾、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、氢氧化钠）]、食用盐、食用香精}、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌]、速溶豆粉、椰浆粉、乳酸、果胶、浓缩乳清蛋白、胶原蛋白肽、乳酪粉、透明质酸钠、藻蓝蛋白、食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精中的一种或多种）中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成。

冰淇淋预拌粉：以植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪朊酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、乳粉为原料，加入或不加入食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、乳清粉、椰浆粉、速溶豆粉、速溶茶粉、速溶咖啡粉、酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌]、可可粉、抹茶粉、芝士粉中的一种或几种，加入复配冰淇淋增稠剂（瓜尔胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯）、卡拉胶、魔芋粉、果胶、微晶纤维素、磷酸氢二钾、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆分离蛋白、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、酪蛋白酸钠、大米淀粉、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、亮蓝、栀子蓝、胭脂红、甜菜红、焦糖色、植物炭黑、柠檬酸、L-苹果酸或DL苹果酸、乳酸、复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、天然胡萝卜素、麦芽糊精、植物油）、食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精、抹茶香精、酸奶香精、香蕉香精中的一种或多种）中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成的冰淇淋预拌粉（不适用于即制即售的软冰淇淋）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.9 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.10 炼乳味粉、椰浆粉、酸奶粉、速溶豆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11 乳清粉、浓缩乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.12 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.13 乳酪粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.14 透明质酸钠应符合卫健委 2020 年第 9 号的规定。
- 2.1.15 藻蓝蛋白应符合 Q/ZBM 0007S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.16 速溶茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.23 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.24 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.25 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.26 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.27 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.28 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.29 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.30 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.31聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯应符合GB 25554的规定。

2.1.32酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。

2.1.33大米淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.34果胶应符合GB 25533的规定。

2.1.35柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.36L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。

2.1.37DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.38柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.39日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.40β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。

2.1.41叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。

2.1.42亮蓝应符合GB 1886.217的规定。

2.1.43栀子蓝应符合GB 28311的规定。

2.1.44胭脂红应符合GB 1886.220的规定。

2.1.45甜菜红应符合GB 1886.111的规定。

2.1.46复配着色剂、复配冰淇淋增稠剂应符合GB 26687的规定。

2.1.47食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.48生产用水应符合GB 5749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	粉末状	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味, 无异味	取100g样品, 置于一洁净白瓷盘中均匀的摊平, 在室内自然光线下仔细观察样品的性状、色泽; 嗅其气味, 然后以温水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质
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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 1.5	GB 5009.5
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12

总砷 (以As计) , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.09	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
<p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>^a仅适用于使用相应食品添加剂的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占其在GB 2760中规定的最大比例之和不应超过1。</p>			

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	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
乳酸菌数 ^d , CFU/g	1×10^6				GB 4789.35
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
酵母 ^d , CFU/g	≤	100			
霉菌 ^d , CFU/g	≤	30			
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
金黄色葡萄球菌 ^d , CFU/g	5	2	10	100	
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

b 适用于冰淇淋预拌粉;

d 适用于酸奶预拌粉、酸奶风味预拌粉、炭烧酸奶预拌粉。

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 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌数总数(仅限冰淇淋预拌粉)、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A



浙江省食品安全企业标准备案表

企业名称	浙江宾美生物科技有限公司			
注册地址	浙江省临海市临海头门港新区北洋九路5号			
食品标准名称	螺旋藻制品（藻蓝蛋白）	标准编号	Q/ZBM 0007S-2021	
标准发布时间	2021-03-02	标准实施时间	2021-03-23	
适用的食品类型	螺旋藻及其制品			
食品安全 相关内容	严于食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准的具体项目、指标值及相关规定	项目及指标值	项目	指标值
		依据的食品安全标准名称及项目 ·指标值	铅(以Pb计)(干重计)	<input type="checkbox"/> 0.9 (mg/kg)
	GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	铅(以Pb计)(干重计)	<input type="checkbox"/> 2.0 (mg/kg)	
	其他说明	无		
其他食品安全指标内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准及相关规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
本企业对报备的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。				
备案号：33100019S-2021				
2021年03月22日				

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者浙江省食品安全地方标准冲突的，该备案自动废止。备案更新后，原备案自行废止。

备案号: 33100019S-2021

有效期至: 2024 年 03 月 21 日

Q/ZBM

浙江宾美生物科技有限公司企业标准

Q/ZBM 0007S-2021

螺旋藻制品（藻蓝蛋白）

2021-03-02 发布

2021-03-10 实施

浙江宾美生物科技有限公司 发布

前　　言

本标准的结构和起草规则根据 GB/T 1.1 编写, 安全性指标参照 GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》, 并结合产品自身特点制定。

本标准由浙江宾美生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人: 张兵权。

螺旋藻制品（藻蓝蛋白）

1 范围

本标准规定了螺旋藻制品（藻蓝蛋白）的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于以螺旋藻粉为主要原料，添加或不添加海藻糖、麦芽糊精、食品添加剂柠檬酸钠，经相关工艺加工而成的螺旋藻制品（藻蓝蛋白），以下简称“藻蓝蛋白”。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本包括所有的修改单适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定(包含修改单1)
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 16919 食用螺旋藻粉
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 23529 海藻糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SN/T 1113-2002 进出口螺旋藻中藻蓝蛋白、叶绿素含量的测定方法
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.4 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 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
色泽	蓝绿色或深蓝色
组织形态	均匀粉末
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

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
水分，%	≤ 7.0
蛋白质，%	15~70
藻蓝蛋白，%	10~60
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.2
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案a及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	≤ 5	2	3x10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g	≤ 5	1	20	30
致病菌（沙门氏菌，副溶血性弧菌，金黄色葡萄球菌）	符合GB 29921规定			
霉菌，CFU/g	≤	300		

a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量样品置于洁净，白色瓷盘中，在自然光下，用目测法、鼻嗅法、口尝法检测。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法检验。

5.2.3 藻蓝蛋白

称取试样 0.3-0.5g（精确至 0.0001g），置 1000ml 容量瓶中，加纯净水溶解，超声振荡 5 min 后并定容至刻度，充分摇匀。分别在 620nm、652nm 和 562nm 波长条件下用分光光度计测定吸光度，按 SN/T 1113-2002 中 4.1.5 规定的方法计算结果。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法检验。

5.2.6 镉

按 GB 5009.15 规定的方法检验。

5.2.7 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法检验。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法检验。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

5.3.6 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检。

5.5 检验规则

5.6 出厂检验

5.6.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.6.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、藻蓝蛋白、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.7 型式检验

5.7.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

Q/ZBM 0007S-2021

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式生产时, 如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时;
- e) 产品停产半年以上, 恢复生产时。

5.7.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

5.8 组批

以同一批原料、同一班次生产的产品为一批。

5.9 抽样方法和抽样数量

每次随机抽样不少于 400g。所抽样品分成两份, 一份供检验用, 一份复检备用。微生物抽样按 GB 4789.1 的规定进行, 净含量检验抽样按《定量包装商品计量监督管理办法》规定进行。

5.10 判定规则

5.10.1 检验结果符合本标准要求的产品判为合格品。

5.10.2 检验项目有一项或一项以上检验结果不符合本标准要求时, 可以加倍抽样复检, 复检结果仍不符合本标准要求时, 判为不合格品。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和国家质检总局令第 123 号《食品标识管理规定》的规定, 产品营养标签应符合 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装材料应符合相应国家食品卫生标准的要求。包装表面应清洁, 封口良好、平整、无裂口。

6.3 运输

产品在运输避免日晒、雨淋, 不得与有毒有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输, 运输车辆应为冷藏车。

6.4 贮存

贮存环境应阴凉、干燥、密封、避免阳光直射的场所, 不应与对产品有污染的货物共贮。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期为常温 24 个月。

编制说明

本标准适用于酸奶预拌粉、酸奶风味预拌粉、炭烧酸奶预拌粉、冰淇淋预拌粉。

酸奶预拌粉：以乳粉、白砂糖、乳酸菌（德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双岐杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或几种）为原料，加入或不加入酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌]、速溶豆粉、椰浆粉、浓缩乳清蛋白、胶原蛋白肽、乳酪粉、透明质酸钠、藻蓝蛋白中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成。

酸奶风味预拌粉、炭烧酸奶预拌粉：以乳粉、白砂糖、乳酸菌（德式乳杆菌保加利亚亚种、嗜热链球菌、乳双岐杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或多种）为原料，加入或不加入黑糖、速溶咖啡粉、炼乳味粉{植脂末[葡萄糖浆、氢化植物油、白砂糖、乳粉、生牛乳、酪蛋白、食品添加剂（磷酸氢二钾、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、氢氧化钠）]、食用盐、食用香精}、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌]、速溶豆粉、椰浆粉、乳酸、果胶、浓缩乳清蛋白、胶原蛋白肽、乳酪粉、透明质酸钠、藻蓝蛋白、食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精中的一种或多种）中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成。

冰淇淋预拌粉：以植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪朊酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、乳粉为原料，加入或不加入食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、乳清粉、椰浆粉、速溶豆粉、速溶茶粉、速溶咖啡粉、酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌]、可可粉、抹茶粉、芝士粉中的一种或几种，加入复配冰淇淋增稠剂（瓜尔胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯）、卡拉胶、魔芋粉、果胶、微晶纤维素、磷酸氢二钾、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆分离蛋白、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、酪蛋白酸钠、大米淀粉、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、亮蓝、栀子蓝、胭脂红、甜菜红、焦糖色、植物炭黑、柠檬酸、L-苹果酸或DL苹果酸、乳酸、复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、天然胡萝卜素、麦芽糊精、植物油）、食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精、抹茶香精、酸奶香精、香蕉香精中的一种或多种）中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成的冰淇淋预拌粉（不适用于即制即售的软冰淇淋）。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的酸奶预拌粉其终产品在GB 2760中的类别为01.02.01发酵乳；酸奶风味预拌粉、炭

烧酸奶预拌粉其终产品在 GB 2760 中的类别为 01.02.02 风味发酵乳；冰淇淋预拌粉其终产品在 GB 2760 中的类别为 03.01 冰淇淋、雪糕类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南芙瑞滋食品有限公司

H N

Q B