



411316S-2022



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0026S-2022

冻干冰淇淋、奶豆（块）

2022-05-19 发布

2022-05-19 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

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、景志渊。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0026S-2022（备案号：410585S-2022, 2022-03-07 发布实施）

H N

Q B

冻干冰淇淋、奶豆（块）

1 范围

本标准规定了冻干冰淇淋、奶豆（块）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、草莓浓缩汁、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、玉米淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、南瓜籽仁、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、坚果及籽类酱{黑芝麻酱（黑芝麻）、花生酱（花生）、巴旦木酱（巴旦木、葵花籽油）、榛子酱（榛子）、开心果酱（开心果、葵花籽油、乳糖）、腰果酱（腰果、葵花籽油）中的一种或几种}、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、蓝莓香精、迷迭香精中的一种或几种）、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（块）。

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、冻干原味奶酥块、冻干综合坚果奶酥块、冻干红枣银耳酸奶块、冻干樱桃味奶酥块、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 GB2712 的规定。
- 2.1.27 乳清蛋白粉、乳清粉应符合 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、南瓜籽仁应符合 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、草莓浓缩汁、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/T 16325 的规定。
- 2.1.66 菠菜、胡萝卜、南瓜、红薯、西兰花无腐烂、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 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.69 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 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。
- 2.1.83 坚果及籽类酱应符合 Q/JMMGC 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.84 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.85 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.86 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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
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	漱口，尝其滋味
----	-------------	---------

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
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

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。

H N

Q B

附录 A:



Q/JMMGC

广东省食品安全企业标准

Q/JMMGC 0001S-2020

代替 Q/JMMGC 0001S-2017

坚果及籽类酱馅料

2020-12-01 发布

2020-12-15 实施

江门梦工厂食品有限公司 发布

Q/JMMGC 0001S—2020

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编制。

本标准自实施之日起，代替 Q/JMMGC 0001S-2017。

本标准与 Q/JMMGC 0001S-2017 相比，作了以下修改：

——更新规范性引用文件；

——规范标准书写格式；

——修改标准名称；

——修改产品配方；

——修改理化指标；

——修改型式检验频次；

——修改保质期描述。

本标准由江门梦工厂食品有限公司提出和归口。

本标准由江门梦工厂食品有限公司起草。

本标准主要起草人：吴志荣。

本标准于 2017 年 09 月 18 日首次发布，于 2020 年 12 月 1 日第一次修订。

Q/JMMGC 0001S—2020

坚果及籽类酱馅料

1 范围

本标准规定了坚果及籽类酱馅料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以黑芝麻、花生、榛子、巴旦木、白芝麻、咖啡豆、开心果、核桃仁、碧根果、腰果、夏威夷果、松籽、南瓜籽、葵花籽、西瓜籽、板栗、蚕豆、豌豆、大豆、南杏仁中的一种或几种为主要原料，选择性添加白砂糖、乳糖、食用植物油、精炼植物油、氢化植物油、茶叶、海藻糖、葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、乳粉，添加或不添加单、双甘油脂肪酸酯、山梨糖醇、山梨糖醇液、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、柠檬黄及其铝色淀（仅限饼干夹心、蛋糕夹心、风味派馅料、布丁、糕点）、日落黄及其铝色淀（仅限饼干夹心、布丁、糕点）、三氯蔗糖、索马甜、特丁基对苯二酚（TBHQ）、胭脂虫红、叶绿素铜钠盐、乙酰磺胺酸钾、诱惑红及其铝色淀（仅限饼干夹心）、栀子黄、栀子蓝、竹叶抗氧化物、红曲米、红曲红、聚甘油脂肪酸酯、亮蓝及其铝色淀（仅限饼干夹心、风味派馅料）、辣椒红、磷脂、食品用香精，经拆包、配料、烘培、粉碎、内包装、外包装等工艺制成的坚果及籽类酱馅料。

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/T 317	白砂糖
GB 1886. 19	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
GB 1886. 34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886. 65	食品安全国家标准 食品添加剂 单、双甘油脂肪酸酯
GB 1886. 178	食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
GB 1886. 181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886. 187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1886. 217	食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
GB 1886. 218	食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝铝色淀
GB 1886. 222	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
GB 1886. 223	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红铝色淀
GB 1886. 224	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄铝色淀
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4481. 1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 4481. 2	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀
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	菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
GB 4789. 4	食品安全国家标准	食品微生物学检验	沙门氏菌检验
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 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品	
GB 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB 5009. 22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定	
GB 5009. 227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定	
GB 5009. 229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB 6227. 1	食品安全国家标准	食品添加剂	日落黄
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱		
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB 7912	食品安全国家标准	食品添加剂	栀子黄
GB/T 8885	食用玉米淀粉		
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准		
GB 13104	食品安全国家标准	食糖	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB 15196	食品安全国家标准	食用油脂制品	
GB 15203	食品安全国家标准	淀粉糖	
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品	
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉	
GB/T 20880	食用葡萄糖		
GB/T 20884	麦芽糊精		
GB/T 23529	海藻糖		
GB 25531	食品安全国家标准	食品添加剂	三氯蔗糖
GB 25540	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰磺胺酸钾
GB 25595	食品安全国家标准	乳糖	
GB 26403	食品安全国家标准	食品添加剂	特丁基对苯二酚
GB 26406	食品安全国家标准	食品添加剂	叶绿素铜钠盐
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB 28307	食品安全国家标准	食品添加剂	麦芽糖醇和麦芽糖醇液
GB 28311	食品安全国家标准	食品添加剂	栀子蓝
GB 28401	食品安全国家标准	食品添加剂	磷脂
GB 30615	食品安全国家标准	食品添加剂	竹叶抗氧化物
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精	
GB/T 30642	食品抽样检验通用导则		
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则		
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《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（2009）第 123 号《食品标识管理规定》			

关于批准紫甘薯色素等9种食品添加剂的公告（原卫生部2012年第6号）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的要求。
- 3.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 的要求。
- 3.1.3 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的要求。
- 3.1.4 柠檬黄铝色淀应符合 GB 4481.2 的要求。
- 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.7 胭脂红应符合附录 A 的要求。
- 3.1.8 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的要求。
- 3.1.9 日落黄铝色淀应符合 GB 1886.224 的要求。
- 3.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的要求。
- 3.1.11 诱惑红应符合 GB 1886.222 的要求。
- 3.1.12 亮蓝应符合 GB 1886.217 的要求。
- 3.1.13 山梨糖醇、山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的要求。
- 3.1.14 海藻糖应符合 GB/T 23529 的要求。
- 3.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的要求。
- 3.1.16 索马甜应符合原卫生部 2012 年第 6 号公告的要求。
- 3.1.17 特丁基对苯二酚 (TBHQ) 应符合 GB 26403 的要求。
- 3.1.18 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的要求。
- 3.1.19 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的要求。
- 3.1.20 栀子蓝应符合 GB 28311 的要求。
- 3.1.21 竹叶抗氧化物应符合 GB 30615 的要求。
- 3.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的要求。
- 3.1.23 磷脂应符合 GB 28401 的要求。
- 3.1.24 黑芝麻、花生、榛子、巴旦木、白芝麻、咖啡豆、开心果、核桃仁、碧根果、腰果、夏威夷果、松籽、南瓜籽、葵花籽、西瓜籽、板栗、蚕豆、豌豆、大豆、南杏仁应符合 GB 19300 的要求。
- 3.1.25 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.26 精炼植物油、氢化植物油应符合 GB 15196 的要求。
- 3.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的要求。
- 3.1.28 乳糖应符合 GB 25595 的要求。
- 3.1.29 茶叶应无霉变。
- 3.1.30 诱惑红铝色淀应符合 GB 1886.223 的要求。
- 3.1.31 红曲米应符合 GB 1886.19 的要求。
- 3.1.32 红曲红应符合 GB 1886.181 的要求。
- 3.1.33 亮蓝铝色淀应符合 GB 1886.218 的要求。
- 3.1.34 麦芽糊精应符合 GB/T 20884、GB 15203 的要求。
- 3.1.35 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 的要求。
- 3.1.36 乳粉应符合 GB 19644 的要求。
- 3.1.37 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的要求。
- 3.1.38 栀子黄应符合 GB 7912 的要求。

3.1.39 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀
滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味，无异味
性 状	具有产品应有的性状，无霉变
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重, %	≤ 75
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 5.0
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.15
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
霉菌, CFU/g	≤	150		
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用品种和使用限量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4 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。

5 试验方法

5.1 感官要求

Q/JMMGC 0001S—2020

取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及是否存在杂质，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

5.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

5.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.5 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定。

5.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

5.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由企业质检部门按要求验收，验收合格后方可入库使用。

6.2 组批

同一原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种的产品为一批。

6.3 抽样

按GB/T 30642的规定执行。

6.4 出厂检验

6.4.1 产品出厂前对产品进行检验，检验结果符合本标准要求的产品方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目包括：感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验应每年进行一次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要生产设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；

- e) 停产三个月以上，恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5.2 型式检验项目包括本标准要求的全部项目和标签。

6.6 判定规则

检验结果符合本标准要求，则判定该批产品合格。检验结果（微生物指标除外）中若有一项不符合本标准要求时，允许在原抽样样品中加倍抽样复检，以复检结果为准；微生物指标中若有一项不符合本标准要求时，不得复检，判定该批产品不合格。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

7.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品内包装材料应符合相应的国家标准和有关规定。其中复合袋应符合 GB 9683 的要求，包装膜、塑料罐、包装盖应符合 GB 4806.7 的要求；外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染，不能影响包装及质量。

7.3.2 运输时要防止受热、受潮。

7.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装和产品变形。若有破碎时，应及时加封。

7.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放，或直接放在地上，以免受潮。

7.4 贮存

产品应存放于通风阴凉、干燥清洁处，不得露天存放、日晒、雨淋或靠近热源，不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或恶臭等物品同库贮存，贮存时货物离地面 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 20\text{cm}$ 。产品在包装完整无破损的状态下，保质期应按产品标签上所明示的保质期内内容执行。

Q/JMMGC 0001S—2020

附录A
(规范性附录)
胭脂虫红质量要求

A1胭脂虫红应符合表A1的要求。

表A1 胭脂虫红质量要求

项 目	要 求
胭脂虫红酸含量(以干基计), %	≥ 50.0
总灰分, %	≤ 12.0
铅, mg/kg	≤ 5
干燥失重(135℃, 3h), %	≤ 20.0
沙门菌试验	阴性
蛋白质(N×6.25), %	≤ 25
稀氨水不溶物, %	≤ 1

注: 以上引自《食品添加剂手册》(第四册) P773-P775

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、草莓浓缩汁、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、玉米淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、南瓜籽仁、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、坚果及籽类酱{黑芝麻酱（黑芝麻）、花生酱（花生）、巴旦木酱（巴旦木、葵花籽油）、榛子酱（榛子）、开心果酱（开心果、葵花籽油、乳糖）、腰果酱（腰果、葵花籽油）中的一种或几种}、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、蓝莓香精、迷迭香精中的一种或几种）、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（块）。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。

好想你健康股份有限公司