



411443S-2022



河南微妙餐饮管理有限公司企业标准

Q/HWM 0001S-2022

冰沙雪泥（冷冻饮品）

2022-05-30 发布

2022-05-30 实施

河南微妙餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准由河南微妙餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱梦迪。

H N

Q B

冰沙雪泥（冷冻饮品）

1 范围

本标准规定了冰沙雪泥（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或红豆为主要原料,经清洗、泡豆、蒸豆、冷却、磨浆,添加白砂糖,经混合、杀菌、老化凝冻、灌装封口、包装而成的冰沙雪泥（冷冻饮品）。

根据所用原料不同产品可分为：绿豆冰沙雪泥、红豆冰沙雪泥。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 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 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
2.1.4 红豆应符合 GB 2715 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 | 具有本品应有的性状 | 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 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的气味、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, % | \geq 16.0 | GB/T 31321 |
| 总糖（以蔗糖计）, % | \geq 13.0 | GB/T 31321 |
| 总砷（以 As 计）, mg/kg | \leq 0.2 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计）, mg/kg | \leq 0.2 | GB 5009.12 |

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 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.30 |

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以绿豆或红豆为主要原料,经清洗、泡豆、蒸豆、冷却、磨浆,添加白砂糖,经混合、杀菌、老化凝冻、灌装封口、包装而成的冰沙雪泥(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,制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南微妙餐饮管理有限公司

H N

Q B