



411581S-2022



开封市淇乐多食品有限公司企业标准

Q/KQLD 0001S-2022

发酵酸奶冰淇淋

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

开封市淇乐多食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市淇乐多食品有限公司提出。

本标准由开封市淇乐多食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑辉。

H N

Q B

发酵酸奶冰淇淋

1 范围

本标准规定了发酵酸奶冰淇淋的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以风味发酵乳（全脂奶粉或鲜牛奶、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、三氯蔗糖）、白砂糖、麦芽糖、稀奶油、椰子油、干酪、饮用水、乳粉为主要原料，添加果酱（黄桃酱、樱桃酱、蓝莓酱、蔓越莓酱、芒果酱、树莓酱、木瓜酱中的一种或几种）、冰淇淋筒（小麦粉、白砂糖、棕榈油）、代可可脂巧克力、坚果（花生碎粒、榛子碎粒、核桃碎粒中的一种或几种）中的一种或几种为辅料，添加明胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、卡拉胶、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用香精（芒果香精、柠檬香精、草莓香精、香草香精、黄桃香精、甜橙香精、蓝莓香精、菠萝香精、猕猴桃香精、复合水果香精、膏状牛奶香精、稀奶油香精中的一种或几种）中的一种或几种食品添加剂，经原料混合、升温、均质、巴氏杀菌、降温（0-4℃）、添加风味发酵乳（全脂奶粉或鲜牛奶、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、三氯蔗糖）、搅拌、老化、凝冻、灌注（成型）、冻结、包装制成的发酵酸奶冰淇淋。

产品根据原料的不同可分为：全乳脂发酵酸奶冰淇淋（清型、组合型）、半乳脂发酵酸奶冰淇淋（清型、组合型）、植脂发酵酸奶冰淇淋（清型、组合型）。

2 术语和定义

以下术语和定义仅适用于本文件。

2.1 植脂发酵酸奶冰淇淋

主体部分乳脂质量分数低于2.2%的发酵酸奶冰淇淋。

2.1.1 清型植脂发酵酸奶冰淇淋

不含颗粒或块状辅料的植脂发酵酸奶冰淇淋。

2.1.2 组合型植脂发酵酸奶冰淇淋

以植脂发酵酸奶冰淇淋为主体，与其他种类冷冻饮品和(或)巧克力、饼坯食品组合而成的制品，其中植脂发酵酸奶冰淇淋所占质量分数大于50%，如巧克力脆皮植脂发酵酸奶冰淇淋脆筒植脂发酵酸奶冰淇淋。

2.2 全乳脂发酵酸奶冰淇淋

主体部分乳脂质量分数为8%以上(不含非乳脂)的冰淇淋。

2.2.1 清型全乳脂发酵酸奶冰淇淋

不含颗粒或块状辅料的全乳脂冰淇淋。

2.2.2 组合型全乳脂发酵酸奶冰淇淋

以全乳脂冰淇淋为主体，与其他种类冷冻饮品和(或)巧克力、饼坯等食品组合而成的制品，其中全乳脂冰淇淋所占质量分数大于50%。

2.3 半乳脂发酵酸奶冰淇淋

主体部分乳脂质量分数大于等于 2.2%的冰淇淋。

2.3.1 清型半乳脂发酵酸奶冰淇淋

不含颗粒或块状辅料的半乳脂冰淇淋。

2.3.2 组合型半乳脂发酵酸奶冰淇淋

以半乳脂冰淇淋为主体，与其他种类冷冻饮品和(或)巧克力、饼坯等食品组合而成的制品，其中半乳脂冰淇淋所占质量分数大于 50%。

2.4 软塌

冰淇淋的形态软化塌落。

2.5 收缩

冰淇淋成型后体积缩小的现象。

2.6 膨胀

冰淇淋浆料经相关工序形成冰淇淋后体积增加的。

2.7 非脂乳固体

乳固体中扣除乳脂肪的剩余物质。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 风味发酵乳全脂奶粉或鲜牛奶、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、三氯蔗糖)应符合 GB 19302 的规定。

3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

3.1.4 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。

3.1.5 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。

3.1.6 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

3.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

3.1.9 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

3.1.10 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

3.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

3.1.12 明胶应符合 GB 6783 的规定。

3.1.13 坚果(花生碎粒、榛子碎粒、核桃碎粒)应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

3.1.14 果酱(黄桃酱、樱桃酱、蓝莓酱、蔓越莓酱、芒果酱、树莓酱、木瓜酱)应符合 GB/T 22474 的规定。

3.1.15 代可可脂巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。

- 3.1.16 冰淇淋筒应符合 SB/T 10650 的规定。
- 3.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.18 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.20 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 3.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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						检验方法
	全乳脂发酵酸奶冰淇淋		半乳脂发酵酸奶冰淇淋		植脂发酵酸奶冰淇淋		
	清型	组合型	清型	组合型	清型	组合型	
色泽	主体色泽均匀, 具有品种应有的色泽						在冻结状态下, 取单只包装样品置于清洁、干燥的白瓷盘中, 先检查包装质量, 然后剥开包装物, 用目测检查色泽, 形态, 组织和杂质; 用口尝、鼻嗅, 检查滋气味
形态	状态完整, 大小一致, 不变形, 不软塌, 不收缩						
组织	细腻滑润, 无气孔, 具有品种应有的组织特征						
滋味和气味	柔和乳脂香味, 无异 味		柔和淡乳香味, 无异 味		柔和植脂香味, 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						检验方法
	全乳脂发酵酸奶冰淇淋		半乳脂发酵酸奶冰淇淋		植脂发酵酸奶冰淇淋		
	清型	组合型	清型	组合型	清型	组合型	
非脂乳固体 ^a /(g/100g)	≥		6.0				GB 5413.39
总固形物/(g/100g)	≥		30.0				GB/T 31321

脂肪/(g/100g)	≥	8.0	6.0	5.0	6.0	5.0	GB/T 31321
蛋白质/(g/100g)	≥	2.5	2.2	2.5	2.2	2.5	GB 5009.5
总砷(以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.2					GB 5009.11
*铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.2					GB 5009.12
注 1: 组合型产品的非脂乳固体、总固形物、脂肪、蛋白质指标均指冰淇淋主体部分。							
注 2: a 非脂乳固体含量按原始配方配料计算。							
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。							

3.4 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	
乳酸菌/(CFU/g)	有检出				GB 4789.35
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	--	GB 4789.30
a 采样方案应符合 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 的规定。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以风味发酵乳（全脂奶粉或鲜牛奶、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、三氯蔗糖）、白砂糖、麦芽糖、稀奶油、椰子油、干酪、饮用水、乳粉为主要原料，添加果酱（黄桃酱、樱桃酱、蓝莓酱、蔓越莓酱、芒果酱、树莓酱、木瓜酱中的一种或几种）、冰淇淋筒（小麦粉、白砂糖、棕榈油）、代可可脂巧克力、坚果（花生碎粒、榛子碎粒、核桃碎粒中的一种或几种）中的一种或几种为辅料，添加明胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、卡拉胶、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用香精（芒果香精、柠檬香精、草莓香精、香草香精、黄桃香精、甜橙香精、蓝莓香精、菠萝香精、猕猴桃香精、复合水果香精、膏状牛奶香精、稀奶油香精中的一种或几种）中的一种或几种食品添加剂，经原料混合、升温、均质、巴氏杀菌、降温（0-4℃）、添加风味发酵乳（全脂奶粉或鲜牛奶、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、三氯蔗糖）、搅拌、老化、凝冻、灌注（成型）、冻结、包装制成的发酵酸奶冰淇淋。

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 GB/T 31114《冷冻饮品 冰淇淋》和 GB 2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》的标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市淇乐多食品有限公司

QB