



411817S-2022



开封市木易乳业有限公司企业标准

Q/KMY 0001S-2022

# 炒酸奶（冷冻饮品）

2022-07-06 发布

2022-07-06 实施

开封市木易乳业有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市木易乳业有限公司提出。

本标准由开封市木易乳业有限公司起草。

本标准主要起草人：杨家宝。

H N

Q B

# 炒酸奶（冷冻饮品）

## 1 范围

本标准规定了炒酸奶（冷冻饮品）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以发酵乳（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）、纯牛乳、稀奶油为主要原料，添加水果及其果酱（草莓、芒果、火龙果、凤梨、哈密瓜、榴莲、桃、葡萄、荔枝、西瓜、蓝莓、薄荷、杨梅、西柚、樱桃、蔓越莓、树莓、木瓜、椰果中的一种或几种）、果汁或浓缩果汁（草莓、芒果、火龙果、凤梨、哈密瓜、榴莲、桃、葡萄、荔枝、西瓜、蓝莓、薄荷、杨梅、西柚、樱桃、蔓越莓、树莓、木瓜、椰果中的一种或几种）、果蔬粉（樱桃粉、薄荷粉、树莓粉、草莓粉、椰果粉、紫薯粉中的一种或几种）、干果制品（黄桃干、草莓干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、黑加仑干、蓝莓干、葡萄干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、苹果干、青柚、猕猴桃、金桔干、榴莲干、枣干、枸杞、火龙果干、桂圆干、烤椰丝、烤椰片中的一种或几种）、坚果籽类及其酱【核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果仁、葵花籽仁、巴旦木（大杏仁）、开心果、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种】、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、茉莉花、槐花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、茉莉花酱、桂花酱、配制酒【朗姆酒、百利甜酒、咖啡力娇酒、江米甜酒（酒酿）中的一种或几种】、饼干碎、夹心饼干、棉花糖、速溶咖啡粉、速溶红茶粉、薄荷糖浆、蓝柑橘糖浆、巧克力酱、蛋黄粉、蛋黄、果冻（饮用水、果葡糖浆、魔芋粉、卡拉胶、琼脂、氯化钾、山梨酸钾）、果丹皮、麻薯冰皮（麦芽糖浆、糯米粉、饮用水、淀粉、椰奶风味糖浆）、白砂糖、麦芽糖、椰子油、干酪、饮用水、乳粉、芝士粉、蛋糕粉风味固体饮料（白砂糖、植脂末、全脂奶粉、食用香精、蛋黄粉、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄）、冰淇淋预拌粉{植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、磷酸二氢钾、单,双甘油脂肪酸酯、二氧化硅】、白砂糖、乳清粉、食用葡萄糖、全脂奶粉、麦芽糊精、食品添加剂【碳酸氢钠、瓜尔胶、谷氨酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、着色剂（诱惑红、日落黄、柠檬黄、亮蓝中的一种或几种）、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、食品用香精】}、代可可脂巧克力中的一种或几种为辅料，添加明胶、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，经原料混合、搅拌、老化、凝冻、冻结、分切、包装制成的炒酸奶（冷冻饮品）。

产品根据原料的不同分为：果蔬风味炒酸奶（冷冻饮品）、食用花卉炒酸奶（冷冻饮品）、乳味风味炒酸奶（冷冻饮品）、果蔬坚果混合炒酸奶（冷冻饮品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅材料要求

2.1.1 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。

2.1.2 纯牛乳应符合 GB 25190 的规定。

- 2.1.3 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.4 水果应新鲜、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。
- 2.1.5 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 干果制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.8 坚果籽类及其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.10 金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.11 茉莉花应干净卫生，无霉变、杂质，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 槐花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.13 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.14 玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、茉莉花酱、桂花酱应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.15 配制酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.16 饼干碎、夹心饼干应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.17 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.18 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.19 速溶红茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.20 薄荷糖浆、蓝柑橘糖浆、椰奶风味糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 巧克力酱应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.22 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 果冻应符合 GB 19299 的规定。
- 2.1.25 果丹皮应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.26 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 糯米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.32 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.33 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.35 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.36 蛋糕粉风味固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.37 冰淇淋预拌粉应符合 GB/T 20976 的规定。
- 2.1.38 代可可脂巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.39 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.40 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.41 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.50 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.52 浓缩果汁应符合 GB 17325 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	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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/(g/100g)	$\geq$ 11.0	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

\* 铅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 <sup>a</sup> 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30

<sup>a</sup>采样方案应符合GB 4789.1和 GB/T 4789.21的规定。

## 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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、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）、纯牛乳、稀奶油为主要原料，添加水果及其果酱（草莓、芒果、火龙果、凤梨、哈密瓜、榴莲、桃、葡萄、荔枝、西瓜、蓝莓、薄荷、杨梅、西柚、樱桃、蔓越莓、树莓、木瓜、椰果中的一种或几种）、果汁或浓缩果汁（草莓、芒果、火龙果、凤梨、哈密瓜、榴莲、桃、葡萄、荔枝、西瓜、蓝莓、薄荷、杨梅、西柚、樱桃、蔓越莓、树莓、木瓜、椰果中的一种或几种）、果蔬粉（樱桃粉、薄荷粉、树莓粉、草莓粉、椰果粉、紫薯粉中的一种或几种）、干果制品（黄桃干、草莓干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、黑加仑干、蓝莓干、葡萄干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、苹果干、青柚、猕猴桃、金桔干、榴莲干、枣干、枸杞、火龙果干、桂圆干、烤椰丝、烤椰片中的一种或几种）、坚果籽类及其酱【核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果仁、葵花籽仁、巴旦木（大杏仁）、开心果、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种】、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、茉莉花、槐花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、茉莉花酱、桂花酱、配制酒【朗姆酒、百利甜酒、咖啡力娇酒、江米甜酒（酒酿）中的一种或几种】、饼干碎、夹心饼干、棉花糖、速溶咖啡粉、速溶红茶粉、薄荷糖浆、蓝柑橘糖浆、巧克力酱、蛋黄粉、蛋黄、果冻（饮用水、果葡糖浆、魔芋粉、卡拉胶、琼脂、氯化钾、山梨酸钾）、果丹皮、麻薯冰皮（麦芽糖浆、糯米粉、饮用水、淀粉、椰奶风味糖浆）、白砂糖、麦芽糖、椰子油、干酪、饮用水、乳粉、芝士粉、蛋糕粉风味固体饮料（白砂糖、植脂末、全脂奶粉、食用香精、蛋黄粉、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄）、冰淇淋预拌粉{植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、磷酸二氢钾、单, 双甘油脂肪酸酯、二氧化硅】、白砂糖、乳清粉、食用葡萄糖、全脂奶粉、麦芽糊精、食品添加剂【碳酸氢钠、瓜尔胶、谷氨酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、着色剂（诱惑红、日落黄、柠檬黄、亮蓝中的一种或几种）、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、食品用香精】}、代可可脂巧克力中的一种或几种为辅料，添加明胶、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，经原料混合、搅拌、老化、凝冻、冻结、分切、包装制成的炒酸奶（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，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。