413250S-2023

河南西格瑞斯食品有限公司企业标准

Q/XGRS 0003S-2023

冷冻饮品预拌粉

2023-10-12 发布　　2023-10-12 实施

河南西格瑞斯食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南西格瑞斯食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：齐轲锋，景欢欢。

H N
Q B

冷冻饮品预拌粉

1 范围

本标准规定了冷冻饮品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以全脂乳粉、白砂糖、乳清粉、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加椰浆粉（鲜椰浆、麦芽糊精、酪朊酸钠）、咖啡粉（咖啡豆）、抹茶粉、可可粉、菠萝蜜粉、榴莲粉、椰蓉粉、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、二氧化硅）中的一种或几种为辅料、添加或不添加食品添加剂【黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乳酸、柠檬酸、单、双甘油脂肪酸酯、亮蓝、苋菜红、柠檬黄、日落黄、复合色素黑色素（食用盐、亮蓝、苋菜红、柠檬黄、日落黄）、植物炭黑、食用香精】，经配料、混合、包装而成的非即食预拌粉。本产品不包含食用冰。

根据原料不同分为不同的口味。

2 要求

2.1 原辅材料要求

2.1.1 全脂乳粉应符合 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 乳清粉应符合 GB 11674 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 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 椰浆粉、可可粉、菠萝蜜粉、榴莲粉、椰蓉粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.8 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.9 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.12 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定

2.1.15 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.18 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.20 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.21 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。

2.1.22 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.25 复合色素黑色素应符合 GB 26687 的规定。

2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 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、含有少量结晶体及颗粒物	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
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
总砷(以 As 计)，mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)，mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
柠檬黄[a]，g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
日落黄[a]，g/kg ≤	0.09	GB 5009.35
亮蓝[a]，g/kg ≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红[a]，g/kg ≤	0.025	GB 5009.35
阿斯巴甜[a]，g/kg ≤	1.0	GB 5009.263

* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于使用该添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用以全脂乳粉、白砂糖、乳清粉、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加椰浆粉（鲜椰浆、麦芽糊精、酪朊酸钠）、咖啡粉（咖啡豆）、抹茶粉、可可粉、菠萝蜜粉、榴莲粉、椰蓉粉、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、二氧化硅）中的一种或几种为辅料、添加或不添加食品添加剂【黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乳酸、柠檬酸、单、双甘油脂肪酸酯、亮蓝、苋菜红、柠檬黄、日落黄、复合色素黑色素（食用盐、亮蓝、苋菜红、柠檬黄、日落黄）、植物炭黑、食用香精】，经配料、混合、包装而成的非即食预拌粉。本产品不包含食用冰。

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 2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南西格瑞斯食品有限公司

HN QB