



413610S-2023



河南西格瑞斯食品有限公司企业标准

Q/XGRS 0006S-2023

坚果酸奶风味冻（冷冻饮品）

2023-11-16 发布

2023-11-16 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

坚果酸奶风味冻（冷冻饮品）

1 范围

本标准规定了坚果酸奶风味冻（冷冻饮品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水、全脂乳粉、脱脂乳粉、白砂糖、乳清粉、黄油、椰子油、淡炼乳、麦芽糖浆、中的几种为原料，添加酸奶粉，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、乳酸、柠檬酸钠、酸奶香精、牛奶香精、稀奶油香精中的几种，经过调配、均质，杀菌、冷却，添加南瓜籽仁、桃仁、腰果仁、葵花籽仁、巴旦木（大杏仁）、芝麻、花生仁中的一种或几种，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）、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、朗姆酒、威士忌、伏特加、江米甜酒（酒酿）、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、芝士粉、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）、食用香精中的一种或几种，经原料混合、调配、冷冻成型、切块、包装制成的坚果酸奶风味冻（冷冻饮品）（灭菌型）。

产品根据原料的不同分为：坚果酸奶风味冻（冷冻饮品）、果蔬坚果酸奶风味冻（冷冻饮品）、食用花卉坚果酸奶风味冻（冷冻饮品）、复合坚果酸奶风味冻（冷冻饮品）。

2 要求

2.1 原辅材料要求

2.1.1 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.2 酸奶粉应符合 DBS65/020-2020 的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.5 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.6 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 干果制品应符合 GB 16325 的规定。

2.1.9 坚果籽类及其酱应符合 GB 19300 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 朗姆酒、威士忌、伏特加、江米甜酒（酒酿）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 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.31 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.32 淡炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.33 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.35 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.36 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 食用香精应符合 GB 30616 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 | 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 |
| 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) | ≥ 11.0 | GB/T 31321 |
| 蛋白质/(g/100g) | ≥ 1.0 | 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 |
| * 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 ^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、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以饮用水、全脂乳粉、脱脂乳粉、白砂糖、乳清粉、黄油、椰子油、淡炼乳、麦芽糖浆、中的几种为原料，添加酸奶粉，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、乳酸、柠檬酸钠、酸奶香精、牛奶香精、稀奶油香精中的几种，经过调配、均质，杀菌、冷却，添加南瓜籽仁、桃仁、腰果仁、葵花籽仁、巴旦木（大杏仁）、芝麻、花生仁中的一种或几种，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）、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、朗姆酒、威士忌、伏特加、江米甜酒（酒酿）、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、芝士粉、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）、食用香精中的一种或几种，经原料混合、调配、冷冻成型、切块、包装制成的坚果酸奶风味冻（冷冻饮品）（灭菌型）。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》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