



410206S-2023



冰极限（河南）食品有限公司企业标准

Q/BJX 0001S-2023

风味冰（冷冻饮品）

2023-01-30 发布

2023-01-30 实施

冰极限（河南）食品有限公司 发布

前 言

本标准由冰极限（河南）食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：岳振伟。

HN
QB

风味冰（冷冻饮品）

1 范围

本标准规定了风味冰（冷冻饮品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理、臭氧杀菌）为主要原料，添加食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、桔子味香精、苹果味香精、芦荟味香精中的一种或几种），经注模、冻结、脱模，辅以或不辅以水果脆片（柠檬片、西柚片、芒果片、水蜜桃片、雪梨片、红枣片、草莓片、蓝莓片、桔子片中的一种或几种），包装加工而成的风味冰（冷冻饮品）。

根据辅料不同分为：柠檬风味冰、西柚风味冰、芒果风味冰、水蜜桃风味冰、雪梨风味冰、红枣风味冰、草莓风味冰、荔枝风味冰、蓝莓风味冰、桔子风味冰、苹果风味冰、芦荟风味冰。

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 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.3 水果脆片应符合GB/T 23787的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出 500g，将本品倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的正常色泽	
气、滋 味	无异嗅，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 铅指标混合检验。		

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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	0	10 ²	—	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	0	10	—	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
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理、臭氧杀菌）为主要原料，添加食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、桔子味香精、苹果味香精、芦荟味香精中的一种或几种），经注模、冻结、脱模，辅以或不辅以水果脆片（柠檬片、西柚片、芒果片、水蜜桃片、雪梨片、红枣片、草莓片、蓝莓片、桔子片中的一种或几种），包装加工而成的风味冰（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，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。

冰极限（河南）食品有限公司