



410296S-2023



开封市淇乐多食品有限公司企业标准

Q/KQLD 0003S-2023

发酵酸奶雪糕

2023-02-07 发布

2023-02-07 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

发酵酸奶雪糕

1 范围

本标准规定了发酵酸奶雪糕的术语和定义、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（发酵酸奶、鲜牛奶、动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、三氯蔗糖）、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、全脂奶粉、麦芽糊精、浓缩桃清汁、脱脂奶粉、糯米粉、食用玉米淀粉、忌廉干酪、食用盐、稀奶油、椰子油、饮用水、乳粉中的几种主要原料，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、坚果籽类碎粒（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、刺云实胶、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、酸度调节剂（乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠）、胭脂红、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、猕猴桃香精中的一种或几种）中的一种或几种，经原料混合、升温、均质、巴氏杀菌、降温（0-4℃）、添加发酵乳、搅拌、老化、凝冻、灌注（成型）、冻结、包装制成的发酵酸奶雪糕。

根据所用原料的不同可分为：清型发酵酸奶雪糕、组合型发酵酸奶雪糕。

2 术语和定义

以下术语和定义仅适用于本文件。

2.1 发酵酸奶雪糕

以风味发酵乳（发酵酸奶、鲜牛奶、动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、三氯蔗糖）、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、全脂奶粉、麦芽糊精、浓缩桃清汁、脱脂奶粉、糯米粉、食用玉米淀粉、忌廉干酪、食用盐、稀奶油、椰子油、饮用水、乳粉为主要原料为主要原料，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、食用香精食品添加剂，经原料混合、升温、均质、巴氏杀菌、降温（0-4℃）、添加发酵乳、搅拌、老化、凝冻、灌注（成型）、冻结、包装制成的发酵酸奶雪糕。

2.2 清型发酵酸奶雪糕

不含颗粒或块状辅料的发酵酸奶雪糕。

2.3 组合型发酵酸奶雪糕

以发酵酸奶雪糕为主体，与相关辅料（如巧克力）组合而成的制品，其中发酵酸奶雪糕所占质量分数大于 50%。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 风味发酵乳应符合 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/T22474 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 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.17 冰淇淋筒应符合 SB/T 10650 的规定。
- 3.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.19 浓缩桃清汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.20 脱脂乳粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.21 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.23 忌廉干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.25 刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定。
- 3.1.26 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 3.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.28 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.29 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 3.1.33 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 3.1.34 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.35 食用植物油应符合 GB 2716 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
	清型	组合型	
色泽	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， 检查滋味
形态	状态完整，大小一致，插杆产品的插杆应整齐、无断杆、无多杆		
组织	冻结坚实，细腻滑润	具有品种应有的组织特征	
滋味和气味	滋味柔和纯正，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
		清型	组合型	
总固形物/(g/100g)	≥	20		GB/T 31321
蛋白质/（g/100g）	≥	0.8	0.4	GB 5009.5
脂肪/（g/100g）	≥	2.0	1.0	GB/T 31321
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.2		GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.2		GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） [*] /（g/kg）	≤	1.0		GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） [*] （以环己基氨基磺酸计）/（g/kg）	≤	0.65		GB 5009.97
胭脂红 [*] /（g/kg）	≤	0.05		GB 5009.35
注：组合型产品的总固形物、脂肪、蛋白质指标均指雪糕主体部分。				
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
组合产品的铅、总砷指标应混检。				

a仅限于使用该食品添加剂的产品检验，且对于组合产品仅适用于主体部分。

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、总固形物、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以风味发酵乳(发酵酸奶、鲜牛奶、动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、三氯蔗糖)、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、食用植物油(大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种)、全脂奶粉、麦芽糊精、浓缩桃清汁、脱脂奶粉、糯米粉、食用玉米淀粉、忌廉干酪、食用盐、稀奶油、椰子油、饮用水、乳粉中的几种主要原料,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、坚果籽类碎粒(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、刺云实胶、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、酸度调节剂(乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠)、胭脂红、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、猕猴桃香精中的一种或几种)中的一种或几种,经原料混合、升温、均质、巴氏杀菌、降温(0-4℃)、添加发酵乳、搅拌、老化、凝冻、灌注(成型)、冻结、包装制成的发酵酸奶雪糕。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 SB/T 10016《冷冻饮品 雪糕》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