



410297S-2023



开封市淇乐多食品有限公司企业标准

Q/KQLD 0002S-2023

发酵酸奶冰棍

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

发酵酸奶冰棍

1 范围

本标准规定了发酵酸奶冰棍的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以发酵乳（鲜牛奶、德氏乳杆菌保加利亚亚种、动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、三氯蔗糖）、饮用水、白砂糖、乳粉、果葡糖浆、稀奶油中的几种为主要原料，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）、果粒（黄桃颗粒、蓝莓颗粒、树莓颗粒、香蕉颗粒、芒果颗粒、哈密瓜颗粒、樱桃颗粒、草莓颗粒中的一种或几种）为辅料，添加羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆胶、麦芽糊精、黄原胶、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、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）、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、焦糖色、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、酸奶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、杀菌、降温（0-4℃）、添加发酵乳、搅拌、灌注（成型）、冻结、硬化、包装制成的发酵酸奶冰棍。

根据所用原料的不同可分为：清型冰棍、组合型冰棍。

2 术语和定义

以下术语和定义仅适用于本文件。

2.1 发酵酸奶冰棍

本标准适用于以发酵乳（鲜牛奶、德氏乳杆菌保加利亚亚种、动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、三氯蔗糖）、饮用水、白砂糖、乳粉、果葡糖浆、稀奶油中的几种为主要原料，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）、果粒（黄桃颗粒、蓝莓颗粒、树莓颗粒、香蕉颗粒、芒果颗粒、哈密瓜颗粒、樱桃颗粒、草莓颗粒中的一种或几种）为辅料，添加羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆胶、麦芽糊精、黄原胶、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、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）、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、焦糖色、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、酸奶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、杀菌、降温（0-4℃）、添加发酵乳、搅拌、灌注（成型）、冻结、硬化、包装制成的发酵酸奶冰棍。

2.2 空头

用刀切开冰棍根部时出现凹陷。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。

3.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.6 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.8 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.10 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 3.1.11 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 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/T 22474 的规定。
- 3.1.15 果粒（黄桃颗粒、蓝莓颗粒、树莓颗粒、香蕉颗粒、芒果颗粒、哈密瓜颗粒、樱桃颗粒、草莓颗粒）应符合 GB/T 10782 的规定。
- 3.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.2.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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
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，检查滋气味
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、无空头	
组织	冻结坚实，且具有品种应有的组织特征	
滋味和气味	滋味协调，香气纯正，具有该品种应有的滋味和气味，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)	≥	11.0	GB/T 31321
总糖（以蔗糖计）/（%）	≥	7.0	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） ^a /（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） ^a （以环己基氨基磺酸计）/（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.97
注：组合型产品的总固形物、总糖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。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以发酵乳（鲜牛奶、德氏乳杆菌保加利亚亚种、动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、三氯蔗糖）、饮用水、白砂糖、乳粉、果葡糖浆、稀奶油中的几种为主要原料，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）、果粒（黄桃颗粒、蓝莓颗粒、树莓颗粒、香蕉颗粒、芒果颗粒、哈密瓜颗粒、樱桃颗粒、草莓颗粒中的一种或几种）为辅料，添加羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆胶、麦芽糊精、黄原胶、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、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）、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、焦糖色、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、酸奶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、杀菌、降温（0-4℃）、添加发酵乳、搅拌、灌注（成型）、冻结、硬化、包装制成的发酵酸奶冰棍。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 冰棍》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