



412364S-2023



河南罗盖特食品有限公司企业标准

Q/HLS 0005S-2023

冷冻饮品预拌粉

2023-08-01 发布

2023-08-01 实施

河南罗盖特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南罗盖特食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南罗盖特食品有限公司。

本标准主要起草人：李轲。

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。

本标准适用于以全脂奶粉、白砂糖和(或)食用葡萄糖为主要原料,添加魔芋粉、乳清蛋白粉、结晶果糖、聚葡萄糖、果蔬固体饮料(紫薯、南瓜、胡萝卜、菠菜、红甜菜根、大麦苗、苹果、西兰花、香蕉、菠萝、苦瓜、猕猴桃、玉米、黄瓜中的一种或几种)、炼乳粉、燕麦粉、可可粉、麦芽糊精、植脂末(葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅)、芝士粉中的一种或几种为辅料,添加或不添加食品添加剂(木糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、卡拉胶、黄原胶、果胶、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、 β -胡萝卜素、叶黄素、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、抗坏血酸钠、食品用香精,经配料、混合、包装而成的非即食冷冻饮品预拌粉,适用于冷冻饮品的加工。

根据产品主要原料的不同,可将冷冻饮品预拌粉分为:冰淇淋预拌粉、冰凉粉预拌粉、冰粉预拌粉、双皮奶预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.6 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.8 果蔬固体饮料应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.9 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.10 燕麦粉应符合 NY/T 892 或 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.14 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.16 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.17 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.20 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.23 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.25 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.26 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.27 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.28 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.29 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 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	粉末状、含有少量晶体及颗粒物	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	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气滋味，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
水分, %	\leq 10	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.2	GB 5009.11
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	\leq 1.0	GB 5009.83
叶黄素 ^a , g/kg	\leq 0.1	GB 5009.248
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq 5.0	GB 5009.256

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

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	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
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

注：1、^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以全脂奶粉、白砂糖和(或)食用葡萄糖为主要原料,添加魔芋粉、乳清蛋白粉、结晶果糖、聚葡萄糖、果蔬固体饮料(紫薯、南瓜、胡萝卜、菠菜、红甜菜根、大麦苗、苹果、西兰花、香蕉、菠萝、苦瓜、猕猴桃、玉米、黄瓜中的一种或几种)、炼乳粉、燕麦粉、可可粉、麦芽糊精、植脂末(葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅)、芝士粉中的一种或几种为辅料,添加或不添加食品添加剂(木糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、卡拉胶、黄原胶、果胶、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、 β -胡萝卜素、叶黄素、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、抗坏血酸钠、食品用香精,经配料、混合、包装而成的非即食冷冻饮品预拌粉,适用于冷冻饮品的加工。

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》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。

河南罗盖特食品有限公司