



410614S-2024



郑州奥雪食品科技有限公司企业标准

Q/ZAX 0001S-2024

# 冰淇淋粉

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

郑州奥雪食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州奥雪食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨长伟、郭亚兰。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZAX 0001S-2018（备案号：410877S-2018）。

H N

Q B

# 冰淇淋粉

## 1 范围

本标准规定了冰淇淋粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉中的一种或几种）、白砂糖、乳清粉、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加植脂末【以糖类（食糖或淀粉糖、乳糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种）、食用油脂（氢化植物油、精炼植物油、食用植物油中的一种或几种）为原料，加入或不加入乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、食糖或淀粉糖、无水奶油、人造奶油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、大豆分离蛋白、大豆蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、胭脂树橙、柠檬酸、柠檬酸钠、β-胡萝卜素、干酪素、单硬脂酸甘油酯、磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸三钠、氢氧化钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用香精、β-环状糊精、食品用香精中的一种或几种】、乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉中的一种或几种）、食用葡萄糖、白砂糖、乳清粉、茶粉、可可粉、咖啡粉、赤砂糖、红糖、黑糖、抹茶粉、椰浆粉、紫薯粉、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉中的一种或几种）、大麦苗粉、芝士粉、奶油粉、麦芽糊精中的一种或几种，添加或不添加大豆磷脂、磷脂、大豆膳食纤维粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、氯化钾、果胶、卡拉胶、结冷胶、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钠（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、纽甜、食品用香精、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、亮蓝、日落黄、焦糖色、β-胡萝卜素、复合色素果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复合色素巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的冰淇淋粉。

根据所用原辅料不同，产品类型不同分为：高脂型冰淇淋粉、中脂型冰淇淋粉、低脂型冰淇淋粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉）应符合 GB 19644 的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.3 白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.5 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.6 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.7咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.8植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.9抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.10椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.11紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13大麦苗粉应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.14芝士粉、奶油粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.15麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.16大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.17磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.18大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.19羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.20醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.21乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.22单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.23乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.24蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.25聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.26三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.28柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.33果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.34卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.35结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.36瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.37黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.39羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.40 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.44 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.45 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.48 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.49 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.50 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.51 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.52 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.53  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.54 复合色素果绿、复合色素巧克力棕应符合 GB 26687 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, 允许有结晶体及颗粒物	取适量样品, 置于清洁、干燥的白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 闻其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

## 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
	高脂型	中脂型	低脂型	
脂肪含量, g/100g	$\geq 21$	10.5-21	$< 10.5$	GB 5009.6
水分, g/100g	$\leq$	7.0		GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	$\leq$	0.25		GB 5009.12
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	$\leq$	0.25		GB 22255 或GB 5009.298

<sup>a</sup> 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140 或GB 5009.140
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.5	SN/T 3854
<sup>a</sup> 纽甜，g/kg	≤	0.1	GB 5009.247
<sup>a</sup> 胭脂红（以胭脂红计）	≤	0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.07	GB 5009.141或 SN/T 1743
<sup>a</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.09	GB 5009.35
<sup>a</sup> 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
<sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
<sup>b</sup> 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009.256

注1：a仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1，其中着色剂和甜味剂按照标签标示的食用方法稀释后检测；

b仅适用于添加磷酸盐的产品。

注2：\*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	2.5×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

注：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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，污染物限量应符合GB 2762的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉中的一种或几种）、白砂糖、乳清粉、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加植脂末【以糖类（食糖或淀粉糖、乳糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种）、食用油脂（氢化植物油、精炼植物油、食用植物油中的一种或几种）为原料，加入或不加入乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、食糖或淀粉糖、无水奶油、人造奶油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、大豆分离蛋白、大豆蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、胭脂树橙、柠檬酸、柠檬酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、干酪素、单硬脂酸甘油酯、磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸三钠、氢氧化钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用香精、 $\beta$ -环状糊精、食品用香精中的一种或几种】、乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉中的一种或几种）、食用葡萄糖、白砂糖、乳清粉、茶粉、可可粉、咖啡粉、赤砂糖、红糖、黑糖、抹茶粉、椰浆粉、紫薯粉、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉中的一种或几种）、大麦苗粉、芝士粉、奶油粉、麦芽糊精中的一种或几种，添加或不添加大豆磷脂、磷脂、大豆膳食纤维粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、氯化钾、果胶、卡拉胶、结冷胶、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钠（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、纽甜、食品用香精、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、亮蓝、日落黄、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、复合色素果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复合色素巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的冰淇淋粉。

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，制定本企业标准，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。

郑州奥雪食品科技有限公司