



410965S-2024



河南省东祥食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2024

冰沙雪泥（冷冻饮品）

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

河南省东祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省东祥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛倩倩、杨蕊、高健、杨涛、王伟、马小宁、张莉、李亮。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HDS 0001S-2020，备案号：413947S-2020。

H N
Q B

冰沙雪泥（冷冻饮品）

1 范围

本标准规定了冰沙雪泥（冷冻饮品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆、红豆中的一种为原料，经清洗，添加生活饮用水、白砂糖，经蒸煮、冷却、胶磨、老化、凝冰、成型、灭菌（紫外线照射）、包装而成的冰沙雪泥（冷冻饮品）。

根据原料不同可分为：绿豆冰沙雪泥（冷冻饮品）、红豆冰沙雪泥（冷冻饮品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	具有本品应有的性状	取出适量被测样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，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
总固形物，% ≥	16.0	GB/T 31321
总糖（以蔗糖计），% ≥	13.0	GB/T 31321
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12

注：*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 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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、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

本准适用于以绿豆、红豆中的一种为原料，经清洗，添加生活饮用水、白砂糖，经蒸煮、冷却、胶磨、老化、凝冰、成型、灭菌（紫外线照射）、包装而成的冰沙雪泥（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，制定本企业标准，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。

河南省东祥食品有限公司

H N

Q B