



410804S-2024



固始县口口乐食品有限公司企业标准

Q/GKKS 0001S-2024

冰沙（冷冻饮品）

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

固始县口口乐食品有限公司 发布

HN

QB

前 言

本标准由固始县口口乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈东。

H N
Q B

冰沙（冷冻饮品）

1 范围

本标准规定了冰沙（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、芸豆中的一种为主要原料，经清洗、蒸煮、磨浆、添加白砂糖或木糖醇，经制冰、灌装封口、包装而成的冰沙（冷冻饮品）。

根据原料不同可分为：绿豆冰沙（冷冻饮品）、红豆冰沙（冷冻饮品）、芸豆冰沙（冷冻饮品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3绿豆、红豆、芸豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4木糖醇应符合 GB 1886.234 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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品置于洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
总固形物，%	$\geq$ 16.0	GB/T 31321
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.2	GB 5009.12
*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	10^2	10^3	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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：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

本标准适用于以绿豆、红豆、芸豆中的一种为主要原料，经清洗、蒸煮、磨浆、添加白砂糖或木糖醇，经制冰、灌装封口、包装而成的冰沙（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，参照 GB 2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》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。

固始县口口乐食品有限公司