



411354S-2024



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0009S-2024

# 调味奶浆（冰淇淋专用）

2024-05-29 发布

2024-05-29 实施

大咖国际食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范军营、秦新磊、张阳阳、温军辉、禄彩云。

本标准自实施日起替代 Q/DK 0009S-2021（备案号：411025S-2021）。

H N

Q B

# 调味奶浆（冰淇淋专用）

## 1 范围

本标准规定了调味奶浆(冰淇淋专用)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水为主要原料,添加乳制品【乳粉、乳清粉、稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油)、炼乳、干酪(奶酪)、再制干酪、调制乳、牛奶(牛乳)中一种或几种】,添加人造奶油(人造黄油)、白砂糖、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、赤砂糖、红糖、黑糖、黑糖风味饮料浓浆、结晶果糖、冰糖、浓缩乳,牛奶蛋白、浓缩牛奶蛋白,乳清蛋白粉、乳清粉、调制乳粉、可溶性大豆多糖、焦糖粉(焦糖色、麦芽糊精)、蜂蜜、芝士粉、乳清蛋白、大豆分离蛋白,豌豆分离蛋白、香草酱、酸奶、酸奶粉、酸乳味调味糖浆、椰子制品【椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉(椰子水、麦芽糊精)、椰浆粉(椰浆、单,双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、黄原胶)、浓缩椰子水中的一种或几种】、棕榈油、氢化棕榈油、氢化棕榈仁油、棕榈仁油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、水果原浆/浓缩汁(浆)/粉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、大枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴(芭乐)、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、金桔、桔子、青桔、青梅、青柠、西瓜、蛇皮果中的一种或几种】、坚果籽类及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木(扁桃仁)、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、黑芝麻糊、【紫薯、红薯(山芋、地瓜)、山药、香芋、芋头中的一种或几种】粉/浓缩汁(浆)或其新鲜品或速冻品、食用花卉【桂花、茉莉花、金银花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、重瓣红玫瑰中的一种或几种】粉或其蜜饯制品、食用花卉水煮提取物【桂花、茉莉花、金银花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、重瓣红玫瑰中的一种或几种,经水煮、提取】、熟制粮食粉及其泥(浆)【大米、籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦米(仁)、大麦米(仁)、黑麦米(仁)、藜麦米(仁)、莜麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞米(仁)、燕麦米(仁)、燕麦浆、燕麦粉、玉米、高粱米、苦荞米、黄豆(大豆)、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆(赤小豆)、白豆(菜豆)、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米(薏苡仁)中的一种或几种】、茶粉及其浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种)、抹茶粉、魔芋粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力或巧克力粉、乳清发酵液(水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌)、麦芽提取物(麦芽、水、麦芽糊精)、食用盐、海盐、鸡蛋液、蛋黄液、蛋黄粉、鸡蛋粉、豆奶粉、大麦若叶粉【大麦苗(Barley Leaves)、麦芽糊精】、

海苔粉、麦芽粉、佛手浆(佛手经打浆)、罗汉果浆(罗汉果经打浆)、仙草(添加生活饮用水、煮制)、甘草(添加生活饮用水,煮制)、朗姆酒、白酒、米酒、麦芽糊精、改性大豆磷脂、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、氧化淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、槐豆胶、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、氯化钾、果蔬纤维(柑橘、苹果、香蕉、甘蔗、豌豆、芹菜中的一种或几种)、大豆膳食纤维粉、焦糖色(普通法)、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、高粱红、叶绿素铜钠盐、葡萄皮红、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)、食用香精(香草味香精、巧克力香精、牛奶香精、坚果香精、抹茶香精、酸奶香精、水果香精、芝士香精、炼乳香精、蛋黄香精、鸡蛋香精、海盐香精、咖啡香精、提拉米苏香精、花卉香精、大麦若叶香精、茶香香精、凉茶香精、杂粮香精、酒香精、薯味香精、豆奶香精、糖香精、奶茶香精、奶油香精、口感香精、香草提取物中的一种或几种)、乙基麦芽酚、香兰素、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、纽甜、磷酸三钠、磷脂、胭脂树橙、明胶、碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸钠中的多种,经混合、均质、杀菌、灌装、包装而成的调味奶浆(冰淇淋专用)。

根据所用原辅料不同,产品分为:炼乳调味奶浆、淡奶调味奶浆、奶油调味奶浆、芝士调味奶浆、牛奶调味奶浆、奶茶调味奶浆、巧克力调味奶浆、咖啡调味奶浆、椰奶调味奶浆、蛋黄味调味奶浆、水果调味奶浆、茶调味奶浆、抹茶调味奶浆、香草调味奶浆、酸奶调味奶浆、海盐味调味奶浆、乳酸菌调味奶浆、坚果调味奶浆、味调味奶浆、提拉米苏调味奶浆、酒味调味奶浆、杂粮调味奶浆、大麦若叶调味奶浆、仙草味调味奶浆、调制厚乳、奶酪调味奶浆、浓香调味奶浆、花香调味奶浆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合GB5749的规定。
- 2.1.2 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.3 乳清粉应符合GB11674的规定。
- 2.1.4 稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油)应符合GB19646的规定。
- 2.1.5 人造奶油(人造黄油)应符合LS/T 3217的规定。
- 2.1.6 炼乳应符合GB 13102的规定。

- 2.1.7 干酪(奶酪)应符合GB 5420的规定。
- 2.1.8 调制乳应符合GB 25191的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合GB/T20880和GB15203的规定。
- 2.1.10 葡萄糖浆应符合GB/T 20885和GB 15203的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合GB/T20883和GB15203的规定。
- 2.1.12 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB15203的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合GB/T20882和GB 15203的规定。
- 2.1.14 赤砂糖应符合CB/T35884和GB13104的规定。
- 2.1.15 红糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.16 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.17 结晶果糖应符合GB/T26762和GB15203的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合CB/T35883和GB13104的规定。
- 2.1.19 可溶性大豆多糖应符合LS/T3301的规定。
- 2.1.20 焦糖粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.22 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 2.1.23 乳清蛋白应符合GB 11674的规定。
- 2.1.24 椰浆应符合GB 17325的规定。
- 2.1.25 椰子水应符合GB 7101的规定。
- 2.1.26 椰子肉、紫薯、红薯(山芋、地瓜)、山药、香芋、芋头、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)】应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB 2761、GB2762GB2763的规定。
- 2.1.27 椰子粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.28 椰浆粉应符合GB/T29602和GB 7101的规定。
- 2.1.29 棕油应符合GB/T15680和GB 2716的规定。
- 2.1.30 椰子油应符合NY/T 230和GB 2716的规定。
- 2.1.31 葵花籽油应符合GB/T10464和GB2716的规定。
- 2.1.32 氢化椰子油、氢化棕榈仁油、氢化棕榈油应符合GB 15196的规定。
- 2.1.33 水果原浆应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.34 水果浓缩汁(浆)应符合GB 17325的规定。
- 2.1.35 水果粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.36 水果新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。

- 2.1.37 水果速冻品应符合GB 2761、GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.38 坚果籽类及其酱【板栗、花生、芝麻、桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木(扁桃仁)、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果】应符合GB 19300的规定。
- 2.1.39 黑芝麻糊应符合GB 19640的规定。
- 2.1.40 【紫薯、红薯(山芋、地瓜)、山药、香芋、芋头】粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.41 【紫薯、红薯(山芋、地瓜)、山药、香芋、芋头】浓缩汁(浆)应符合GB 17325的规定。
- 2.1.42 【紫薯、红薯(山芋、地瓜)、山药、香芋、芋头】速冻品应符合GB 2761、GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.43食用花卉【桂花、茉莉花、金银花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)】应符合GB 2761、GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.44 重瓣红玫瑰粉所用原料重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫生部公告2010年第3号《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.45食用花卉蜜饯制品【桂花、茉莉花、金银花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、重瓣红玫瑰】应符合GB/T 10782的规定。
- 2.1.46 熟制粮食粉应符合GB 19640的规定。
- 2.1.47 熟制粮食泥(浆)应符合GB 7101的规定。
- 2.1.48 茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶)应符合QB/T4067的规定。
- 2.1.49 茶浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶)应符合QB/T 4068的规定。
- 2.1.50 抹茶粉应符合GB/T34778的规定。
- 2.1.51 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.52 速溶咖啡粉应符合DBS53/021的规定。
- 2.1.53 咖啡液应符合CB/T 30767的规定。
- 2.1.54 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.55 可可脂应符合GB/T 20707的规定。
- 2.1.56 可可液块应符合GB/T20705的规定。
- 2.1.57 巧克力应符合GB 9678.2的规定。
- 2.1.58 巧克力粉应符合GB/T29602的规定。
- 2.1.59乳清发酵液应符合GB7101的规定。
- 2.1.60麦芽提取物应符合GB/T29602的规定。
- 2.1.61 食用盐、海盐应符合GB/T5461和GB2721的规定。
- 2.1.62 鸡蛋液、蛋黄液、蛋黄粉、鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.63 豆奶粉应符合GB/T 18738的规定。

- 2.1.64 大麦若叶粉应符合GB/T29602的规定。
- 2.1.65 海苔粉、麦芽粉应符合GB/T23596的规定。
- 2.1.66 佛手、罗汉果、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.67 朗姆酒、白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.68 米酒应符合GB2758的规定。
- 2.1.69 麦芽糊精应符合GB/T20884和GB15203的规定。
- 2.1.70 改性大豆磷脂应符合GB1886.238的规定。
- 2.1.71 玉米淀粉应符合GB/T8885和GB31637的规定。
- 2.1.72 马铃薯淀粉应符合GB/T8884和GB31637的规定。
- 2.1.73 木薯淀粉应符合GB/T29343和GB31637的规定。
- 2.1.74 氧化淀粉应符合GB29927的规定。
- 2.1.75 羟丙基淀粉应符合GB29930的规定。
- 2.1.76 氧化羟丙基淀粉应符合GB29933的规定。
- 2.1.77 酸处理淀粉应符合GB29928的规定。
- 2.1.78 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB29931的规定。
- 2.1.79 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.80 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.81 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB1886.80的规定。
- 2.1.82 果胶应符合GB25533的规定。
- 2.1.83 黄原胶应符合GB1886.41的规定。
- 2.1.84 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.85 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.86 结冷胶应符合GB25535的规定。
- 2.1.87 甲基纤维素钠应符合GB1886.232的规定。
- 2.1.88 微晶纤维素应符合GB1886.103的规定。
- 2.1.89 槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.90 酸奶粉应符合GB30616或GB19644或GB759的规定。
- 2.1.91 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB1886.65的规定。
- 2.1.92 蔗糖脂肪酸酯应符合GB1886.27的规定。
- 2.1.93 聚甘油脂肪酸酯应符合GB1886.178的规定。
- 2.1.94 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB25539的规定。
- 2.1.95 酪蛋白酸钠应符合GB1886.212的规定。

- 2.1.96 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.97 磷酸氢二钾应符合GB1886.334的规定。
- 2.1.98 磷酸二氢钠应符合GB1886.336的规定。
- 2.1.99 三聚磷酸钠应符合GB1886.335的规定。
- 2.1.100 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.101 柠檬酸钠应符合GB1886.25的规定。
- 2.1.102 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.103 DL-苹果酸应符合GB25544的规定。
- 2.1.104 L-苹果酸应符合GB 1886,40的规定。
- 2.1.105 乳酸应符合GB1886.173的规定。
- 2.1.106 氯化钾应符合GB25585的规定。
- 2.1.107 果蔬纤维(柑橘、苹果、香蕉、甘蔗、豌豆、芹菜)应符合QB/T 5027的规定。
- 2.1.108 大豆膳食纤维粉应符合GB/T22494的规定。
- 2.1.109 焦糖色(普通法)应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.110 柠檬黄应符合GB4481.1的规定。
- 2.1.111 日落黄应符合GB6227.1的规定。
- 2.1.112 诱惑红应符合GB1886.222的规定。
- 2.1.113  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB8821的规定。
- 2.1.114 高粱红应符合GB1886.32的规定。
- 2.1.115 叶绿素铜钠盐应符合CB26406的规定。
- 2.1.116 葡萄皮红应符合GB28313的规定。
- 2.1.117 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)应符合GB25553的规定。
- 2.1.118 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)应符合GB 25554的规定。
- 2.1.119 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)应符合GB13481的规定。
- 2.1.120 食用香精应符合GB30616的规定。
- 2.1.121 乙基麦芽酚应符合GB1886.208的规定。
- 2.1.122 香兰素应符合GB1886.16的规定。
- 2.1.123 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合GB25540的规定。
- 2.1.124 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合GB1886.47的规定。
- 2.1.125 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB1886.37的规定。
- 2.1.126 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合CB25531的规定。
- 2.1.127 罗汉果甜苷应符合GB1886.77的规定。

- 2.1.128甜菊糖苷应符合GB8270的规定。
- 2.1.129纽甜应符合GB29944的规定。
- 2.1.130再制干酪应符合GB 25192的规定。
- 2.1.131牛奶、牛乳应符合GB25190的规定。
- 2.1.132白砂糖应符合GB/T317和GB 13104的规定。
- 2.1.133黑糖风味饮料浓浆应符合GB7101的规定。
- 2.1.134香草酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.135浓缩乳应符合QB/T 5395的规定。
- 2.1.136调制乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.137浓缩椰子水应符合GB 17325的规定。
- 2.1.138酸奶应符合GB 19302的规定。
- 2.1.139磷酸三钠应符合GB1886.338的规定。
- 2.1.140磷脂应符合GB28401的规定。
- 2.1.141明胶应符合GB6783的规定。
- 2.1.142牛奶蛋白、浓缩牛奶蛋白应符合GB19644的规定。
- 2.1.143碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.144碳酸氢钠应符合GB1886.2的规定。
- 2.1.145胭脂树橙应符合GB1886.316的规定。
- 2.1.146碳酸钠应符合GB1886.1的规定。
- 2.1.147酸乳味调味糖浆应符合GB7101的规定。
- 2.1.148乳清蛋白粉、乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.149棕榈仁油应符合GB/T 18009的规定。
- 2.1.150燕麦浆应符合T/SSFS 0003的规定。
- 2.1.151燕麦粉应符合GB 19640的规定。
- 2.1.152大豆分离蛋白，豌豆分离蛋白应符合GB 20371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	液体	从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，按标签上所述的食用方
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	法冲调后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
----	-----------	-------------------------

### 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, g/100g	≥	10.0	GB/T 31321	
蛋白质, g/100g	≥	1.0	GB 5009.5	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12	
°甜味剂	乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
	环己氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
	甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.5	SN/T 3854
	纽甜, g/kg	≤	0.1	GB 5009.247
°着色剂	柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.09	GB 5009.35
	诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.07	GB 5009.35 或 SN/T 1743
	β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
	叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
	胭脂树橙, g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
<sup>b</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256	
<sup>c</sup> 展青霉素, μg/kg	≤	30	GB 5009.185	
<sup>d</sup> 氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36	
脲酶试验【适用于以大豆(黄豆)、黑豆、青豆、大豆蛋白为原料的产品检验】		阴性	GB/T 5009.183	
注 1:a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测,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;				
注 2:b 仅适用于添加磷酸盐(磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠)的产品的检测;				

注 3:c 仅适用于添加(苹果、山楂)及其制品的产品的检测:

注 4:d 仅适用于添加杏仁的产品的检测:

注 5:\*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 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/mL	5	2	$2.5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌, CFU/mL	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 净含量及允许短缺量

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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，添加乳制品【乳粉、乳清粉、稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油)、炼乳、干酪(奶酪)、再制干酪、调制乳、牛奶(牛乳)中一种或几种】，添加人造奶油(人造黄油)、白砂糖、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、赤砂糖、红糖、黑糖、黑糖风味饮料浓浆、结晶果糖、冰糖、浓缩乳，牛奶蛋白、浓缩牛奶蛋白，乳清蛋白粉、乳清粉、调制乳粉、可溶性大豆多糖、焦糖粉(焦糖色、麦芽糊精)、蜂蜜、芝士粉、乳清蛋白、大豆分离蛋白，豌豆分离蛋白、香草酱、酸奶、酸奶粉、酸乳味调味糖浆、椰子制品【椰浆、椰子水、椰子肉、椰子粉(椰子水、麦芽糊精)、椰浆粉(椰浆、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、黄原胶)、浓缩椰子水中的一种或几种】、棕榈油、氢化棕榈油、氢化棕榈仁油、棕榈仁油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、水果原浆/浓缩汁(浆)/粉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、大枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴(芭乐)、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、金桔、桔子、青桔、青梅、青柠、西瓜、蛇皮果中的一种或几种】、坚果籽类及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木(扁桃仁)、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、黑芝麻糊、【紫薯、红薯(山芋、地瓜)、山药、香芋、芋头中的一种或几种】粉/浓缩汁(浆)或其新鲜品或速冻品、食用花卉【桂花、茉莉花、金银花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、重瓣红玫瑰中的一种或几种】粉或其蜜饯制品、食用花卉水煮提取物【桂花、茉莉花、金银花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、重瓣红玫瑰中的一种或几种，经水煮、提取】、熟制粮食粉及其泥(浆)【大米、籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦米(仁)、大麦米(仁)、黑麦米(仁)、藜麦米(仁)、苜麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞米(仁)、燕麦米(仁)、燕麦浆、燕麦粉、玉米、高粱米、苦荞米、黄豆(大豆)、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆(赤小豆)、白豆(菜豆)、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米(薏苡仁)中的一种或几种】、茶粉及其浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种)、抹茶粉、魔芋粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力或巧克力粉、乳清发酵液(水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌)、麦芽提取物(麦芽、水、麦芽糊精)、食用盐、海盐、鸡蛋液、蛋黄液、蛋黄粉、鸡蛋粉、豆奶粉、大麦若叶粉【大麦苗(Barley Leaves)、麦芽糊精】、海苔粉、麦芽粉、佛手浆(佛手经打浆)、罗汉果浆(罗汉果经打浆)、仙草(添加生活饮用水、煮制)、甘草(添加生活饮用水，煮制)、朗姆酒、白酒、米酒、麦芽糊精、改性大豆磷脂、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、氧化淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、槐豆胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸

钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、氯化钾、果蔬纤维(柑橘、苹果、香蕉、甘蔗、豌豆、芹菜中的一种或几种)、大豆膳食纤维粉、焦糖色(普通法)、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、高粱红、叶绿素铜钠盐、葡萄皮红、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)、食用香精(香草味香精、巧克力香精、牛奶香精、坚果香精、抹茶香精、酸奶香精、水果香精、芝士香精、炼乳香精、蛋黄香精、鸡蛋香精、海盐香精、咖啡香精、提拉米苏香精、花卉香精、大麦若叶香精、茶香精、凉茶香精、杂粮香精、酒香精、薯味香精、豆奶香精、糖香精、奶茶香精、奶油香精、口感香精、香草提取物中的一种或几种)、乙基麦芽酚、香兰素、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、纽甜、磷酸三钠、磷脂、胭脂树橙、明胶、碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸钠中的多种,经混合、均质、杀菌、灌装、包装而成的调味奶浆(冰淇淋专用)。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》制订本企业标准,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。

大咖国际食品有限公司

QB