



413568S-2025



河南柒格食品有限公司企业标准

Q/HQG 0001S-2025

# 风味冷冻饮品

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南柒格食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南柒格食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：齐轲锋、景欢欢。

H N

Q B

# 风味冷冻饮品

## 1 范围

本标准规定了风味冷冻饮品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水、全脂乳粉、脱脂乳粉、白砂糖、乳清粉、黄油、椰子油、淡炼乳、麦芽糖浆、果葡糖浆、植脂末、发酵乳（生牛乳、白砂糖、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种）、米乳（谷物饮料）、干酪中的几种为原料，添加明胶、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、食用盐、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、食用香精中的几种，经过调配、均质，杀菌、冷却，灌装、发酵或不发酵、冷萃或不冷萃，添加或不添加南瓜籽仁、桃仁、腰果仁、葵花籽仁、巴旦木（大杏仁）、芝麻、花生仁中的一种或几种，添加或不添加水果及其果酱（草莓、芒果、火龙果、凤梨、哈密瓜、榴莲、桃、葡萄、荔枝、西瓜、蓝莓、薄荷、杨梅、西柚、樱桃、蔓越莓、树莓、木瓜、椰果中的一种或几种）、果汁或浓缩果汁（草莓、芒果、火龙果、凤梨、哈密瓜、榴莲、桃、葡萄、荔枝、西瓜、蓝莓、薄荷、杨梅、西柚、樱桃、蔓越莓、树莓、木瓜、椰果中的一种或几种）、果蔬粉（樱桃粉、薄荷粉、树莓粉、草莓粉、椰果粉、紫薯粉中的一种或几种）、干果制品（黄桃干、草莓干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、黑加仑干、蓝莓干、葡萄干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、苹果干、青柚、猕猴桃、金桔干、榴莲干、枣干、枸杞、火龙果干、桂圆干、烤椰丝、烤椰片中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、茉莉花、槐花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、茉莉花酱、桂花酱、朗姆酒、威士忌、伏特加、江米甜酒（酒酿）、饼干碎、夹心饼干、棉花糖、速溶咖啡粉、速溶茶粉、薄荷糖浆、蓝柑橘糖浆、巧克力酱、芝士粉、蛋黄粉、蛋黄、果冻（饮用水、果葡糖浆、魔芋粉、卡拉胶、琼脂、氯化钾、山梨酸钾）、果丹皮、麻薯冰皮（麦芽糖浆、糯米粉、饮用水、淀粉、椰奶风味糖浆）、食用香精中的一种或几种，经原料混合调配或不混合调配、冷冻或切块成型、包装制成的风味冷冻饮品。

产品根据工艺不同分为：风味冷冻饮品（灭菌型）、风味冷冻饮品（活菌型）。

产品根据原料的不同分为：牛奶风味冷冻饮品、酸奶风味冷冻饮品、果蔬风味冷冻饮品、复合风味冷冻饮品、食用花卉风味冷冻饮品、茶风味冷冻饮品、坚果风味冷冻饮品。

## 2 要求

### 2.1 原辅材料要求

- 2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.6 黄油应符合 GB 19646 的规定。

- 2.1.7 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.8 淡炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.12 生牛乳应符合 GB19301 的规定。
- 2.1.13 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 水果应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.28 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.29 干果制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.30 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.31 金银花应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.32 茉莉花应干净卫生，无霉变、杂质，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.33 槐花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.34 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.35 玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、茉莉花酱、桂花酱应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.36 朗姆酒应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.37 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.38 伏特加应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.44 江米甜酒（酒酿）应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.40 饼干碎、夹心饼干应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.41 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.42 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.43 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.44 薄荷糖浆、蓝柑橘糖浆、椰奶风味糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.46 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.47 蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.48 果冻应符合 GB 19299 的规定。
- 2.1.49 果丹皮应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.50 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.51 糯米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.52 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.53 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.54 米乳（谷物饮料）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.55 干酪应符合 GB 5420 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	按食用方法取适量被测样品置白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
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	

## 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)	≥ 11.0	GB/T 31321
蛋白质/(g/100g)	≥ 1.0	GB 5009.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
乳酸菌 <sup>b</sup> /(CFU/g) $\geq$	10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
菌落总数 <sup>d</sup> /(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	100	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。 b 仅限风味冷冻饮品（活菌型）； d 不适用于终产品含有活性菌种的产品。					

## 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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、总固形物、菌落总数（不适用于终产品含有活性菌种的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以饮用水、全脂乳粉、脱脂乳粉、白砂糖、乳清粉、黄油、椰子油、淡炼乳、麦芽糖浆、果葡糖浆、植脂末、发酵乳（生牛乳、白砂糖、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种）、米乳（谷物饮料）、干酪中的几种为原料，添加明胶、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、食用盐、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、食用香精中的几种，经过调配、均质，杀菌、冷却，灌装、发酵或不发酵、冷萃或不冷萃，添加或不添加南瓜籽仁、桃仁、腰果仁、葵花籽仁、巴旦木（大杏仁）、芝麻、花生仁中的一种或几种，添加或不添加水果及其果酱（草莓、芒果、火龙果、凤梨、哈密瓜、榴莲、桃、葡萄、荔枝、西瓜、蓝莓、薄荷、杨梅、西柚、樱桃、蔓越莓、树莓、木瓜、椰果中的一种或几种）、果汁或浓缩果汁（草莓、芒果、火龙果、凤梨、哈密瓜、榴莲、桃、葡萄、荔枝、西瓜、蓝莓、薄荷、杨梅、西柚、樱桃、蔓越莓、树莓、木瓜、椰果中的一种或几种）、果蔬粉（樱桃粉、薄荷粉、树莓粉、草莓粉、椰果粉、紫薯粉中的一种或几种）、干果制品（黄桃干、草莓干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、黑加仑干、蓝莓干、葡萄干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、苹果干、青柚、猕猴桃、金桔干、榴莲干、枣干、枸杞、火龙果干、桂圆干、烤椰丝、烤椰片中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、茉莉花、槐花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、茉莉花酱、桂花酱、朗姆酒、威士忌、伏特加、江米甜酒（酒酿）、饼干碎、夹心饼干、棉花糖、速溶咖啡粉、速溶茶粉、薄荷糖浆、蓝柑橘糖浆、巧克力酱、芝士粉、蛋黄粉、蛋黄、果冻（饮用水、果葡糖浆、魔芋粉、卡拉胶、琼脂、氯化钾、山梨酸钾）、果丹皮、麻薯冰皮（麦芽糖浆、糯米粉、饮用水、淀粉、椰奶风味糖浆）、食用香精中的一种或几种，经原料混合调配或不混合调配、冷冻或切块成型、包装制成的风味冷冻饮品。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

河南柒格食品有限公司