



413687S-2025



河南中荷乳业股份有限公司企业标准

Q/ZHRY 0002S-2025

凝固型调制乳

2025-12-22 发布

2025-12-22 实施

河南中荷乳业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南中荷乳业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李国锋。

H N

Q B

凝固型调制乳

1 范围

本标准适用于是以生牛（羊）乳为主要原料，添加生活饮用水、浓缩红茶液、浓缩普洱茶液、浓缩桂花液、浓缩姜汁、冷冻姜汁、浓缩红枣汁、红枣汁、红枣果酱、浓缩胡萝卜汁、胡萝卜汁、玫瑰汁（重瓣红玫瑰）、浓缩乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白粉、生姜、魔芋粉、姜粉（固体饮料）、布丁粉（固体饮料）、干酪制品、白砂糖、红糖、黑糖、食用盐、复配增稠剂（卡拉胶、结冷胶、魔芋精粉、氯化钾、明胶、刺槐豆胶、羟丙基二淀粉磷酸酯中的几种）、碳酸氢钠、琼脂、明胶、卡拉胶、结冷胶、三氯蔗糖、麦芽糖醇、木糖醇、食用香精中的部分，经乳化、调配、过滤、杀菌、灌装、二次灭菌（或不二次灭菌）、包装等加工而成凝固型调制乳。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 生乳符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.3 浓缩红茶液、浓缩普洱茶液、浓缩桂花液、浓缩姜汁、浓缩红枣汁、浓缩胡萝卜汁、红枣汁、胡萝卜汁符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4 浓缩乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白粉符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.5 生姜符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 姜粉、布丁粉符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 干酪制品符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.9 白砂糖符合 GB /T 317 的规定。
- 2.1.10 红糖符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.11 黑糖符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.12 食用盐符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 复配增稠剂符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 琼脂符合 GB 1886.239 的规定。

- 2.1.16 明胶符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.17 卡拉胶符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18 结冷胶符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.19 玫瑰汁（重瓣红玫瑰）符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.20 红枣果酱符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.21 食用香精符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 麦芽糖醇符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.24 木糖醇符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.25 冷冻姜汁符合 Q/WFYF 0001S《速冷蔬菜》的规定，见附录 A。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标及检验方法

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽均匀一致，呈乳白色、微黄色或红褐色。	
滋味、气味	具有牛（羊）奶香气和淡淡的对应原料应有的滋、气味，口感嫩滑，甜辣适中，无异味。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。 闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
组织状态	呈半凝固状，质地细腻、均匀，无明显分层、沉淀现象、无正常视力可见异物。	

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	要 求	检验方法
蛋白质， g/100g	≥ 2.5	GB 5009.5
脂肪， g/100g	≥ 2.7	GB 5009.6
^a 三氯蔗糖， g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
*铅（以 Pb 计）， mg/L	≤ 0.03	GB 5009.12

注：标注“*”项严于国家标准 GB 2762 的要求

a 仅适用于添加该种添加剂的产品

2.4 微生物指标

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	50000	100000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	5	GB 4789. 3(平板计数法)
金黄色葡萄球菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 10 定性检验
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4

^a 样品的分析及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 18 执行。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12693 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、脂肪、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

凝固型调制乳以生牛（羊）乳为主要原料，添加生活饮用水、浓缩红茶液、浓缩普洱茶液、浓缩桂花液、浓缩姜汁、冷冻姜汁、浓缩红枣汁、红枣汁、红枣果酱、浓缩胡萝卜汁、胡萝卜汁、玫瑰汁（重瓣红玫瑰）、浓缩乳清蛋白粉、浓缩牛奶蛋白粉、生姜、魔芋粉、姜粉（固体饮料）、布丁粉（固体饮料）、干酪制品、白砂糖、红糖、黑糖、食用盐、复配增稠剂（卡拉胶、结冷胶、魔芋精粉、氯化钾、明胶、刺槐豆胶、羟丙基二淀粉磷酸酯中的几种）、碳酸氢钠、琼脂、明胶、卡拉胶、结冷胶、三氯蔗糖、麦芽糖醇、木糖醇、食用香精中的部分为原料经乳化、调配、过滤、杀菌、灌装、二次灭菌（或不二次灭菌）、包装等加工而成凝固型调制乳。

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 25191 《食品安全国家标准 调制乳》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。

本标准指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中荷乳业股份有限公司

附录 A

Q/WFYF

潍坊御俸食品有限公司企业标准

Q/WFYF 0001S-2025

速冻蔬菜

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

潍坊御俸食品有限公司 发布

Q/WFYF 0001S-2025

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由潍坊御俸食品有限公司提出并归口。

本标准由潍坊御俸食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘超。

本标准适用于潍坊御俸食品有限公司（山东省潍坊市安丘市兴安街道农谷科技产业园 A5）。

本标准于 2025 年 04 月 19 日首次发布。

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的术语与定义，技术要求，生产加工过程卫生要求，检验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）、速冻、分选、包装等主要工艺加工制成的速冻蔬菜。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局第123号令关于修改《食品标识管理规定》的决定

3 术语与定义

无

4 技术要求**4.1 原辅料和食品添加剂****4.1.1 蔬菜(根茎类、叶菜类、瓜菜类、果菜类、鳞茎类、甘蓝类、豆类)**

应符合GB 2762、GB 2763及相关标准的规定。

4.1.2 所有原辅料和食品添加剂还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。**4.1.3 生产用水应符合GB 5749的要求。****4.2 生产工艺**

原料→挑选→清洗→分切(或不分切)→漂烫(或不漂烫)→速冻→分选→包装→入库。

4.3 感官指标

应符合表1的要求。

表1 感官指标要求

项目	指标要求
形态	呈块状、片状、段状、丁状、泥状等产品应有的形态形态，未分切的产品呈本品的自然状态
色泽	与原料固有的色泽相近或一致
滋味与气味	具有该品种应有滋味与气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标要求

项目	指标
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	新鲜蔬菜(芸薹类蔬菜、叶类蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外) 0.1
	叶类蔬菜 0.3
	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类蔬菜 0.2
	蔬菜制品 0.2
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	新鲜蔬菜(叶类蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎类蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外) 0.05

	叶类蔬菜	0.2
	豆类蔬菜、块根和块茎类蔬菜、茎类蔬菜 (芹菜除外)	0.1
总汞(以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.01
总砷(以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5
铬(以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	新鲜蔬菜 0.5 豆类 1.0
六六六 (HCB) / (mg/kg)	≤	0.05
滴滴涕 (DDT) / (mg/kg)	≤	0.05
其他农药残留限量		应符合 GB 2763 的规定

4.5 微生物指标

生制品的微生物指标应符合表 3 的规定, 熟制品的微生物标准应符合表 4 的规定。

表 3 生制品的微生物指标

项 目	采样方案 * 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	1	1000000	300000
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0/25g	

* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

表 4 熟制品的微生物指标

项 目	采样方案 * 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	1	10000	100000
大肠菌群	5	1	10	100
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0/25g	

* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

4.6 功效成分指标 (备注: 仅保健食品适用)

无

4.7 净含量

应符合 2023 年 6 月 1 日起实施的国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定的要求。

5 食品添加剂和食品营养强化剂

无

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官指标

在自然光线下观察产品的色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.2 锡

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

7.2.3 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

7.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.2.5 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

7.2.6 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法中平板计数法测定。

7.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法中平板计数法测定。

7.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

7.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 原辅包检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

8.2 组批

由同一班次、同一工艺条件生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

8.3 抽样方法和数量

8.3.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1g(不低于 6 个最小销售包装)的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

8.3.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg(不低于 12 个最小销售包装)的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作备样样品。

8.4 检验

8.4.1 出厂检验

8.4.1.1 检验项目

出厂检验项目包括感官要求、杂质、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.4.1.2 产品出厂

对检验合格，取得检验报告的产品方可出厂。

8.4.2 型式检验

8.4.2.1 正常生产时每年进行 1 次，有下列情况之一时必须进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时和质检部门认为有必要时；
- c) 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- d) 停产半年及以上，再恢复生产时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果符合本标准的规定，则该批产品判定为合格产品。

8.5.2 微生物指标如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物限量不得复验。

8.5.3 理化指标如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

9 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标志和标签

9.1.1 产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令(2009)第 123 号《食品标识管理规定》的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装采用聚乙烯材料，应符合 GB 9683 和 GB 4806.7 的规定。

9.2.2 产品外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2.3 包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 运输产品的厢体应保持-18℃或更低的温度。厢体在装载前应冷到-10℃或更低的温度，并装有能在运输中记录产品温度的仪表。

9.3.2 产品从冷藏库运出后，运输中允许温度升到-15℃，但交货后应尽快降到-18℃。

9.3.3 运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.4 贮存

产品应贮存在-18℃以下低温库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。

9.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期为24个月。