



413422S-2025



河南顾今食品有限公司企业标准

Q/HNGJ 0001S-2025

风味酸奶冻(冷冻饮品)

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

河南顾今食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南顾今食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王萌萌。

H N
Q B

风味酸奶冻(冷冻饮品)

1 范围

本标准规定了风味酸奶冻(冷冻饮品)的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水、全脂乳粉、白砂糖、乳清粉中的几种为主要原料,添加黄油、椰子油、淡炼乳、麦芽糖浆、明胶、单,双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、卡拉胶、黄原胶、槐豆胶(刺槐豆胶)、食用盐、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、酸奶香精、牛奶香精、稀奶油香精中的一种或几种,经过调配、均质,杀菌、冷却,添加发酵乳粉(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),混合均匀,添加水果及其果酱、果蔬粉、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)、坚果籽类及其酱【核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果仁、葵花籽仁、巴旦木(大杏仁)、开心果、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种】、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、配制酒【朗姆酒、百利甜酒、咖啡力娇酒、江米甜酒(酒酿)中的一种或几种】、饼干碎、夹心饼干、棉花糖、速溶咖啡粉、速溶红茶粉、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、冷冻成型、切块、包装制成的风味酸奶冻(冷冻饮品)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.2 发酵乳粉应符合DBS65/020-2020的规定。
- 2.1.3 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。
- 2.1.4 果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.5 果汁应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.6 浓缩果汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.8 干果制品应符合GB 16325的规定。
- 2.1.9 坚果籽类及其酱应符合GB 19300的规定。
- 2.1.10 金银花应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.11 茉莉花应干净卫生,无霉变、杂质,符合GB 2762 和GB 2763的规定。
- 2.1.12 槐花应符合NY/T 1506的规定。
- 2.1.13 桂花应符合DB35/T 1127的规定。

- 2.1.14 玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、茉莉花酱、桂花酱应符合GB 14884的规定。
- 2.1.15 配制酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.16 饼干碎、夹心饼干应符合GB 7100的规定。
- 2.1.17 棉花糖应符合GB 17399的规定。
- 2.1.18 速溶咖啡粉应符合NY/T 605的规定。
- 2.1.19 速溶红茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.20 薄荷糖浆、蓝柑橘糖浆、椰奶风味糖浆应符合GB 15203的规定。
- 2.1.21 巧克力酱应符合GB/T 19343的规定。
- 2.1.22 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.23 蛋黄应符合GB 2749的规定。
- 2.1.24 果冻应符合GB 19299的规定。
- 2.1.25 果丹皮应符合GB 14884的规定。
- 2.1.26 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.27 糯米粉应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.28 淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.30 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.31 椰子油应符合NY/T 230的规定。
- 2.1.32 淡炼乳应符合GB 13102的规定。
- 2.1.33 饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.35 芝士粉应符合GB 5420的规定。
- 2.1.36 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部2010年第3号公告的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.38 代可可脂巧克力应符合GB 9678.2的规定。
- 2.1.39 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.40 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.41 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.44 槐豆胶（刺槐豆胶）应符合GB 29945的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.46 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.47 酸奶香精、牛奶香精、稀奶油香精、食用香精应符合GB 30616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	具有产品应有的色泽	按食用方法取适量被测样品置 500 mL 无色透明烧杯中，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
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
性状	具有本品应的性状	
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) $\geq$	11.0	GB/T 31321
蛋白质/（g/100g） $\geq$	1.0	GB 5009.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计) /(mg/kg) $\leq$	0.2	GB 5009.12
展青霉素 ^a /(μg/kg) $\leq$	20	GB 5009.185
*铅指标严于 GB 2762 的有关规定。 ^a 仅适用于原料中有山楂、苹果丁的产品		

2.4 微生物限量

微生物限量还应符合表 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	
乳酸菌/（CFU/g）	有检出				GB 4789.35
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	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 ²	10 ³	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和 GB 4789.24的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定，且按JJF 1070规定进行检测。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、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、白砂糖、乳清粉中的几种为主要原料，添加黄油、椰子油、淡炼乳、麦芽糖浆、明胶、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、卡拉胶、黄原胶、槐豆胶(刺槐豆胶)、食用盐、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、酸奶香精、牛奶香精、稀奶油香精中的一种或几种，经过调配、均质，杀菌、冷却，添加发酵乳粉(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),混合均匀，添加水果及其果酱、果蔬粉、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）、坚果籽类及其酱【核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果仁、葵花籽仁、巴旦木(大杏仁)、开心果、扁桃仁、芝麻、花生仁中的一种或几种】、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、配制酒【朗姆酒、百利甜酒、咖啡力娇酒、江米甜酒（酒酿）中的一种或几种】、饼干碎、夹心饼干、棉花糖、速溶咖啡粉、速溶红茶粉、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、冷冻成型、切块、包装制成的风味酸奶冻（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》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地方标准 GB 2762 的规定。

河南顾今食品有限公司