



410736S-2025



河南省淇航食品有限公司企业标准

Q/HQH 0005S-2025

风味冰（冷冻饮品）

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

河南省淇航食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省淇航食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张素军。

H N

Q B

风味冰（冷冻饮品）

1 范围

本标准规定了风味冰（冷冻饮品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理、杀菌）为主要原料，添加或不添加食品用香精，经注模、冻结、脱模，辅以（红枣、桑葚、枸杞、草莓、桂圆、无花果、蔓越莓、樱桃、车厘子、蓝莓、李子、乌梅、杨梅、提子、菠萝、圣女果、猕猴桃、香蕉、黑加仑、苹果、哈密瓜、木瓜、芒果、火龙果、山楂、桃、杏、柠檬、榴莲、牛油果、柚子、金桔、橙子、沃柑、菠萝蜜、山竹、枇杷、莲雾、橘子、橄榄、奇异果、海棠果、树莓、梨、石榴、甜瓜、人参果、无花果、胡萝卜、南瓜、紫薯中的一种或几种）的浓缩果蔬汁或果蔬片/果蔬粒、（绿茶、红茶、白茶、黑茶、乌龙茶中的一种或几种）浓缩茶液或茶叶/茶粉、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜中的一种或几种，包装加工而成的风味冰（冷冻饮品）。

根据辅料不同可分为不同口味。

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 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.3 果蔬片、果蔬粒应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.4 浓缩果蔬汁、浓缩茶液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.6 茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	透明	取样品适量，将样品倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
组织形态	形态完整，冻结结实，无气孔	
气、滋味	具有产品应有的气、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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
环己氨基磺酸钠 ^a (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

^a仅适用于使用该添加剂的产品；
^b仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品；
*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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	0	10 ²	—	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	0	10	—	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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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

污染物要求应符合 GB 2762 的规定，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。

3 检验

出厂检验项目为：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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理、杀菌）为主要原料，添加或不添加食品用香精，经注模、冻结、脱模，辅以（红枣、桑葚、枸杞、草莓、桂圆、无花果、蔓越莓、樱桃、车厘子、蓝莓、李子、乌梅、杨梅、提子、菠萝、圣女果、猕猴桃、香蕉、黑加仑、苹果、哈密瓜、木瓜、芒果、火龙果、山楂、桃、杏、柠檬、榴莲、牛油果、柚子、金桔、橙子、沃柑、菠萝蜜、山竹、枇杷、莲雾、橘子、橄榄、奇异果、海棠果、树莓、梨、石榴、甜瓜、人参果、无花果、胡萝卜、南瓜、紫薯中的一种或几种）的浓缩果蔬汁或果蔬片/果蔬粒、（绿茶、红茶、白茶、黑茶、乌龙茶中的一种或几种）浓缩茶液或茶叶/茶粉、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜中的一种或几种，包装加工而成的风味冰（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》制订本企业标准，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。

河南省淇航食品有限公司

Q B