



411091S-2025



河南西格瑞斯食品有限公司企业标准

Q/XGRS 0009S-2025

风味酸奶冷冻饮品

2025-04-11 发布

2025-04-11 实施

河南西格瑞斯食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南西格瑞斯食品有限公司提出。

本标准由河南省食品和盐业检验技术研究院和河南西格瑞斯食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：尹志威、齐轲锋、景欢欢。

H N

Q B

风味酸奶冷冻饮品

1 范围

本标准规定了风味酸奶冷冻饮品的分类、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、奶油为主要原料，添加乳清粉、黄油、椰子油、淡炼乳中的几种，经巴士灭菌后，添加乳酸菌（动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种中的几种）进行发酵，发酵好的发酵乳通过冷萃，去除乳清，添加或不添加水果或其果酱（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）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、茉莉花酱、桂花酱、风味固体饮料（外购）、冰淇淋预拌粉、代可可脂巧克力中的一种或几种，经原料混合、调配、冷冻成型、包装制成的风味酸奶冷冻饮品。

产品根据原料的不同分为：果蔬风味酸奶冷冻饮品、食用花卉风味酸奶冷冻饮品、复合风味酸奶冷冻饮品。

2 要求

2.1 原辅材料要求

- 2.1.1 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.2 纯牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.3 黄油、奶油应符合 GB 19646 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 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.7 淡炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.8 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.12 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.13 浓缩果汁应符合 GB 17325 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 风味固体饮料应符合 GB 29602 的规定。
- 2.1.16 冰淇淋预拌粉应符合 GB/T 20976 的规定。
- 2.1.17 代可可脂巧克力应符合 GB 9678.2 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)	≥ 30.0	GB/T 31321
蛋白质/(g/100g)	≥ 6.0	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 ^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	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 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 4789.25 的规定。

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

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、奶油为主要原料，添加乳清粉、黄油、椰子油、淡炼乳中的几种，经巴士灭菌后，添加乳酸菌（动物双歧杆菌乳亚种、嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种中的几种）进行发酵，发酵好的发酵乳通过冷萃，去除乳清，添加或不添加水果或其果酱（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）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、茉莉花酱、桂花酱、风味固体饮料（外购）、冰淇淋预拌粉、代可可脂巧克力中的一种或几种，经原料混合、调配、冷冻成型、包装制成的风味酸奶冷冻饮品。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。

河南西格瑞斯食品有限公司

QB