



410971S-2025



郑州中力食品科技有限公司企业标准

Q/ZZS 0004S-2025

冷冻饮品预拌粉

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

郑州中力食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州中力食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘红晨。

H N

Q B

冷冻饮品预拌粉

1 范围

本标准规定了冷冻饮品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全脂奶粉、白砂糖和(或)食用葡萄糖为主要原料,添加魔芋粉、乳清蛋白粉、结晶果糖、聚葡萄糖、果蔬固体饮料(紫薯、南瓜、胡萝卜、菠菜、红甜菜根、大麦苗、苹果、西兰花、香蕉、菠萝、苦瓜、猕猴桃、玉米、黄瓜中的一种或几种)、炼乳粉、燕麦粉、可可粉、麦芽糊精、植脂末(葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单,双甘油脂肪酸酯、二氧化硅)、芝士粉中的一种或几种为辅料,添加或不添加木糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、卡拉胶、黄原胶、果胶、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、β-胡萝卜素、叶黄素、单,双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、抗坏血酸钠、氯化钾、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、瓜尔胶、环己基氨基磺酸钠、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的一种或几种,经配料、混合、包装而成的冷冻饮品预拌粉,适用于冰淇淋、冰棍的加工。

根据产品原料的不同,可分为:冰淇淋预拌粉、冰棍预拌粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.6 结晶果糖应符合 GB/T20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.8 果蔬固体饮料应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.9 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.10 燕麦粉应符合 NY/T 892 或 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.14 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

- 2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.16 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.17 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 果胶应符合 GB 25533 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 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.25 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.26 单, 双甘油脂肪酸酯 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.28 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.29 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	粉末状、含有少量结晶体及颗粒物	取适量样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，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
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
叶黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.248
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定; ^a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽的着色剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	2.5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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
注1: ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以全脂奶粉、白砂糖和(或)食用葡萄糖为主要原料,添加魔芋粉、乳清蛋白粉、结晶果糖、聚葡萄糖、果蔬固体饮料(紫薯、南瓜、胡萝卜、菠菜、红甜菜根、大麦苗、苹果、西兰花、香蕉、菠萝、苦瓜、猕猴桃、玉米、黄瓜中的一种或几种)、炼乳粉、燕麦粉、可可粉、麦芽糊精、植脂末(葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单,双甘油脂肪酸酯、二氧化硅)、芝士粉中的一种或几种为辅料,添加或不添加木糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、卡拉胶、黄原胶、果胶、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、 β -胡萝卜素、叶黄素、单,双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、抗坏血酸钠、氯化钾、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、瓜尔胶、环己基氨基磺酸钠、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的一种或几种,经配料、混合、包装而成的冷冻饮品预拌粉,适用于冰淇淋、冰棍的加工。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》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。

郑州中力食品科技有限公司