



411218S-2025



河南正红食品科技有限公司企业标准

Q/HZS 0012S-2025

冷冻饮品预拌粉

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南正红食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南正红食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州工程技术学院和河南正红食品科技有限公司。

本标准起草人：张百胜、王彦曾、李忠杰、李文韬。

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。

本标准适用于以乳粉、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（草莓、蓝莓、酸梅、水蜜桃、黄桃、雪梨、百香果、葡萄、柑橘、蔓越莓、橙子、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、西红柿中的一种或几种）、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、抹茶粉、红茶粉、海藻糖、椰子粉、刺槐豆胶、姜黄中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂（木糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、黄原胶、果胶、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、β-胡萝卜素、叶黄素、诱惑红、日落黄、胭脂红、柠檬黄、亮蓝、红曲红、姜黄素、栀子黄、栀子蓝、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、抗坏血酸钠、氯化钾、食用盐、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、瓜尔胶、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、二氧化硅、食品用香精），经配料、混合、干燥或不干燥、包装而成的非即食冷冻饮品预拌粉，适用于冷冻饮品的加工。

根据产品主要原料的不同，可将冷冻饮品预拌粉分为：冰淇淋预拌粉、雪糕预拌粉、冰棍预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乳粉应符合 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/T 20882.3 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 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 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。
- 2.1.37 抹茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.38 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.39 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.40 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.41 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.42 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.43 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.45 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.46 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

- 2. 1. 49 红曲红应符合 GB 1886. 181 的规定。
- 2. 1. 50 姜黄素应符合 GB 1886. 76 的规定。
- 2. 1. 51 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2. 1. 52 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2. 1. 53 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2. 1. 54 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2. 1. 55 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886. 47 的规定。
- 2. 1. 56 甜菊糖苷应符合 GB 1886. 355 的规定。
- 2. 1. 57 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2. 1. 58 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2. 1. 59 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2. 1. 60 二氧化硅应符合 GB 25576 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、含有少量结晶体或颗粒物	取 100g 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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味；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，%	≤ 10	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0. 25	GB 5009. 12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 11
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 83
叶黄素 ^a ，g/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 248
姜黄素 ^a ，g/kg	≤ 0. 15	SN/T 4890
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0. 025	GB 5009. 35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0. 05	

日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.09	
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05	
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.07	
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
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
阿斯巴甜（含苯丙氨酸） ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^a ，g/kg	≤	0.5	SN/T 3854
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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	100	GB 4789.3 中平板计数法
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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行； n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 GB2762 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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以乳粉、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（草莓、蓝莓、酸梅、水蜜桃、黄桃、雪梨、百香果、葡萄、柑橘、蔓越莓、橙子、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、西红柿中的一种或几种）、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、抹茶粉、红茶粉、海藻糖、椰子粉、刺槐豆胶、姜黄中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂（木糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、黄原胶、果胶、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、叶黄素、诱惑红、日落黄、胭脂红、柠檬黄、亮蓝、红曲红、姜黄素、栀子黄、栀子蓝、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、抗坏血酸钠、氯化钾、食用盐、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、瓜尔胶、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、二氧化硅、食品用香精），经配料、混合、包装而成的非即食冷冻饮品预拌粉，适用于冷冻饮品的加工根据《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 GB2759《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。

河南正红食品科技有限公司