



411322S-2025



河南宝莱健生物工程有限公司企业标准

Q/HBLJ 0007S-2025

冰激淋预拌粉

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

河南宝莱健生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由河南宝莱健生物工程有限公司提出。

本标准由河南工业大学、河南牧业经济学院、河南农业大学、河南坚久实业有限公司、河南大道康源健康产业有限公司和河南宝莱健生物工程有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘劝平、范永超、侯银臣、孙亚楠、王畅扬、廖爱美、潘龙、杨盛茹、吴庆伟、余静怡。

H N

Q B

冰激淋预拌粉

1 范围

本标准规定了冰激淋预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、乳粉为原料，加入或不加入植脂末、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、乳清粉、椰浆粉、速溶豆粉、速溶茶粉、速溶咖啡粉、酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌乳亚种、植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、干酪乳酪杆菌中的一种或多种）、炼乳味粉{植脂末、食用盐、食用香精}、可可粉、抹茶粉、芝士粉中的一种或几种，加入复配冰淇淋增稠剂（瓜尔胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯）、卡拉胶、魔芋粉、果胶、微晶纤维素、磷酸氢二钾、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆分离蛋白、羟丙基二淀粉磷酸酯、浓缩乳清蛋白、胶原蛋白肽、乳酪粉、透明质酸钠、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、酪蛋白酸钠、大米淀粉、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、亮蓝、栀子蓝、胭脂红、甜菜红、焦糖色、植物炭黑、柠檬酸、L-苹果酸或 DL 苹果酸、乳酸、复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、天然胡萝卜素、麦芽糊精、植物油）、食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精、抹茶香精、酸奶香精、香蕉香精中的一种或多种）中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成的冰淇淋预拌粉。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.9 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.10 炼乳味粉、椰浆粉、酸奶粉、速溶豆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11 乳清粉、浓缩乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.12 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.13 乳酪粉应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.14 透明质酸钠应符合卫健委 2020 年第 9 号的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 速溶茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.23 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.24 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.25 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.26 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.27 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.28 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.29 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.30 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.31 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.32 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.33 大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.37DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.40 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.41 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.43 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.44 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.45 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.46 复配着色剂、复配冰淇淋增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.47 食品用香精应符合 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
性 状	粉状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有气味，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	≤	10.0 GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	1.5 GB 5009.5
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28 GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.09 GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0 GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤	0.5 GB 5009.260
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，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 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。		
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	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
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 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、乳粉为原料，加入或不加入植脂末、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、乳清粉、椰浆粉、速溶豆粉、速溶茶粉、速溶咖啡粉、酸奶粉[乳粉、乳清粉、植物油、乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌乳亚种、植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、干酪乳酪杆菌中的一种或多种）、炼乳味粉{植脂末、食用盐、食用香精}、可可粉、抹茶粉、芝士粉中的一种或几种，加入复配冰淇淋增稠剂（瓜尔胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯）、卡拉胶、魔芋粉、果胶、微晶纤维素、磷酸氢二钾、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆分离蛋白、羟丙基二淀粉磷酸酯、浓缩乳清蛋白、胶原蛋白肽、乳酪粉、透明质酸钠、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、酪蛋白酸钠、大米淀粉、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、亮蓝、栀子蓝、胭脂红、甜菜红、焦糖色、植物炭黑、柠檬酸、L-苹果酸或 DL 苹果酸、乳酸、复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、天然胡萝卜素、麦芽糊精、植物油）、食品用香精（牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、芒果香精、香芋香精、哈密瓜香精、香草香精、芝士香精、蓝莓香精、抹茶香精、酸奶香精、香蕉香精中的一种或多种）中的一种或几种，经混合、搅拌、包装加工而成的冰淇淋预拌粉。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。

河南宝莱健生物工程有限公司