



411570S-2025



郑州索科食品制造有限公司企业标准

Q/ZSK 0001S-2025

冰淇淋预拌粉

2025-05-21 发布

2025-05-21 实施

郑州索科食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由郑州索科食品制造有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘志良。

H N
Q B

冰淇淋预拌粉

1 范围

本标准规定了冰淇淋预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、植脂末（外购）、白砂糖中的一种或几种为主要原料，加入或不加入麦芽糊精、赤砂糖、红糖、黑糖、食用盐、速溶豆粉、豆奶粉、速溶咖啡粉、酸奶粉、茶粉、可可粉、咖啡粉、抹茶粉、芝士粉、椰浆粉、紫粉、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉中的一种或几种）、大麦苗粉、奶油粉、魔芋粉、大米淀粉、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加大豆磷脂、磷脂、大豆膳食纤维粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、氯化钾、果胶、卡拉胶、结冷胶、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、纽甜、胭脂红、诱惑红、甜菜红、柠檬黄、亮蓝、日落黄、焦糖色、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、植物炭黑、食品用香精、复合色素果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复合色素巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装而成的用于制作冰淇淋的冰淇淋预拌粉。

根据配方不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.2 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 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 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合的 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 赤砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.9 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.10 速溶咖啡粉、酸奶粉、咖啡粉、椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11 茶粉应符合 QB/T 4067 或 NY/T 2672 的规定。

- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.14 芝士粉、奶油粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.15 紫薯粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.16 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.17 大麦苗粉应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19 大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.22 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.23 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.25 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.26 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.27 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.28 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.29 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.31 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.32 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.41 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.42 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.46 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.47 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.48 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.49 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.50 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.51 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.53 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.54 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.55 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.56 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.57 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.58 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.59 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.60 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.61 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.62 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.63 植物炭黑应符合 GB 28308 或 GB 1886.384 的规定。
- 2.1.64 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.65 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.66 复合色素果绿、复合色素巧克力棕应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.67 结冷胶应符合 GB 25535 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，允许有结晶体及颗粒物	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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
水分，% ≤	7.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ，g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
甜蜜素 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg ≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg ≤	1.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg ≤	0.5	SN/T 3854
纽甜 ^a ，g/kg ≤	0.1	GB 5009.247
胭脂红 ^a （以胭脂红计），g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg ≤	0.07	GB 5009.35
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg ≤	0.09	GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg ≤	0.025	SN/T 1743 或 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
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 仅适用于添加该种食品添加剂的产品，且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，其中着色剂和甜味剂按照标签标示的食用方法调制后检测。		

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 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 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、植脂末（外购）、白砂糖中的一种或几种为主要原料，加入或不加入麦芽糊精、赤砂糖、红糖、黑糖、食用盐、速溶豆粉、豆奶粉、速溶咖啡粉、酸奶粉、茶粉、可可粉、咖啡粉、抹茶粉、芝士粉、椰浆粉、紫粉、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉中的一种或几种）、大麦苗粉、奶油粉、魔芋粉、大米淀粉、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加大豆磷脂、磷脂、大豆膳食纤维粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、氯化钾、果胶、卡拉胶、结冷胶、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、纽甜、胭脂红、诱惑红、甜菜红、柠檬黄、亮蓝、日落黄、焦糖色、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、植物炭黑、食品用香精、复合色素果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复合色素巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装而成的用于制作冰淇淋的冰淇淋预拌粉。

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，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。

郑州索科食品制造有限公司