



411652 S-2025



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0022S-2025

冷冻饮品预拌粉

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

本标准自实施日起替代Q/SYZJ 0008S-2021（备案号：412242S-2021）。

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。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、乳粉、调制乳粉中的一种或几种为主要原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、全糖粉、奶油粉（固体饮料）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）、蛋黄粉、全蛋粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、魔芋粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、食用盐、速溶茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、果蔬粉、谷物粉【大米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、大麦、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米、高粱、大豆、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆中的一种或几种】、植物粉或其水煮提取物、植脂末、黑凉粉（干粉）、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、天然薄荷脑、食品用香精、乙基麦芽酚（食用香料）、二氧化硅、增稠剂、复配增稠剂【以增稠剂为主要原料，含或者不含柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、魔芋精粉、海藻粉、氯化钾、麦芽糊精、单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素 C、木瓜蛋白酶中一种或几种】、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、酶解大豆磷脂、酪蛋白酸钠、甘油、改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、乳糖醇、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸及其钠盐、 β -胡萝卜素、红花黄、红曲米，红曲红、红米红、苋菜红、日落黄、柠檬黄、萝卜红、辣椒红、辣椒橙、姜黄、可可壳色、蓝锭果红、焦糖色、亮蓝、胭脂虫红、胭脂红、胭脂树橙、叶黄素、杨梅红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、栀子黄、藻蓝、栀子蓝、葡萄皮红、天然胡萝卜素、植物炭黑、柑橘黄、高粱红、甜菜红、糖精钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、纽甜、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的冷冻饮品预拌粉，用于制作冷冻饮品的原料。

上述范围中：

果蔬粉为【香蕉、龙眼肉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、玫瑰瓜、白兰瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、

青梅、青柠、西梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、金桔、青桔、菠菜、芹菜、青菜、香芹、上海青、生菜、茼蒿、空心菜、苋菜、香菜、茼蒿、芥菜、木耳菜、苜蓿、油麦菜、白菜、菜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、芥菜、胡萝卜、雪菜（雪里蕻）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、番茄（西红柿）、土豆、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头、竹笋、芦笋、莲藕、茭白（茭白）、菱角、荸荠、苕蓝中的一种或几种】；

植物为【丁香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、赤小豆、麦芽、枣、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、桑叶、桔红、桔梗、荷叶、淡竹叶、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、葛根、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、五指毛桃、橘皮、薄荷、玫瑰茄（洛神花）、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米须、茶树花、沙棘叶、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、枇杷花、关山樱花、铁皮石斛、麦冬、天冬、桂花、茉莉花中的一种或几种】；

增稠剂为【卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、决明胶、可得然胶、刺云实胶、亚麻籽胶、羧甲基淀粉钠、田菁胶、皂荚糖胶、阿拉伯胶、罗望子多糖胶、琼脂、聚葡萄糖、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、甲基纤维素、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、海藻酸丙二醇酯、甲壳素、淀粉磷酸酯钠、可溶性大豆多糖中的一种或几种】。

根据所用原辅料不同，产品分类为冰激凌预拌粉、雪糕预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.2 乳粉、调制乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合GB 15203的规定。
- 2.1.4 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。
- 2.1.5 奶油粉（固体饮料）应符合GB 7101的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.7 蛋黄粉、全蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.8 芝士粉、奶酪粉、炼乳粉应符合GB 15196的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.10 咖啡粉应符合DBS53/ 021的规定。
- 2.1.11 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.12 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

- 2.1.14速溶茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.15速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.16果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.17谷物粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.18植物水煮提取物应符合GB 7101的规定。
- 2.1.19【丁香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、赤小豆、麦芽、枣、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、桑叶、桔红、桔梗、荷叶、淡竹叶、五指毛桃、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、葛根、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、小麦苗、桂花、茉莉花】粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.20玫瑰茄（洛神花）粉应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。
- 2.1.21重瓣红玫瑰粉、仙草（凉粉草）粉应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。
- 2.1.22金花茶粉应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.23玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。
- 2.1.24人参（人工种植5年及5年以下）粉应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。
- 2.1.25玉米须粉应符合卫监督函2012年第306号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.26茶树花粉应符合原卫生部公告2013年第1号的规定。
- 2.1.27沙棘叶粉应符合原卫计委2013年第3号公告的规定。
- 2.1.28大麦苗粉应符合原卫生部2012年第8号公告的规定。
- 2.1.29枇杷叶粉应符合原卫计委公告2014年第20号的规定。
- 2.1.30枇杷花粉应符合卫健委公告2019年第2号的规定。
- 2.1.31关山樱花粉应符合卫健委2022年第1号公告的规定。
- 2.1.32铁皮石斛粉应符合卫健委2023年第9号公告的规定。
- 2.1.33麦冬粉、天冬粉应符合卫健委2024年第4号公告的规定。
- 2.1.34仙草浓缩干粉（仙草）应符合GB 7101的规定。
- 2.1.35黑凉粉（干粉）应符合DBS45/ 013的规定。
- 2.1.36海藻粉应符合GB 19643的规定。
- 2.1.37植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.38氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.39天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 2.1.40食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.41二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.42乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 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果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.46槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.47黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.48结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.49明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.50决明胶应符合GB 31619的规定。
- 2.1.51可得然胶应符合GB 28304的规定。
- 2.1.52刺云实胶应符合GB 1886.86的规定。
- 2.1.53亚麻籽胶应符合GB 1886.175的规定。
- 2.1.54羧甲基淀粉钠应符合GB 29937的规定。
- 2.1.55田菁胶应符合GB 1886.188的规定。
- 2.1.56皂荚糖胶应符合GB 1886.67的规定。
- 2.1.57阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.58罗望子多糖胶应符合GB 1886.106的规定。
- 2.1.59琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.60聚葡萄糖应符合GB 1886.385的规定。
- 2.1.61海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.62醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.63甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.64羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.65磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.66羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.67羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.68聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.69酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.70羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.71氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.72氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.73乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.74乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.75海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。

- 2.1.76甲壳素应符合GB 1886.312的规定。
- 2.1.77淀粉磷酸酯钠应符合GB 29936的规定。
- 2.1.78可溶性大豆多糖应符合GB 1886.322的规定。
- 2.1.79复配增稠剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.80蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.81聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.82丙二醇脂肪酸酯应符合GB 1886.236的规定。
- 2.1.83硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.84硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.85双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.86乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.87辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.88乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 2.1.89柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合GB 29951的规定。
- 2.1.90酶解大豆磷脂应符合GB 30607的规定。
- 2.1.91酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.92甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.93改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.94单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.95乳糖醇应符合GB 1886.98的规定。
- 2.1.96磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.97磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.98磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.99磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.100磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.101磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.102磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.103磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.104六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.105三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.106磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.107磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.108DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

- 2.1.109DL-苹果酸钠应符合GB 30608的规定。
- 2.1.110L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.111柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.112柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.113乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.114碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.115碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.116碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.117抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.118D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.119D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.120 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.121红花黄应符合GB 1886.61的规定。
- 2.1.122红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.123红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.124红米红应符合GB 25534的规定。
- 2.1.125苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.126日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.127柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.128萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 2.1.129辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.130辣椒橙应符合GB 1886.105的规定。
- 2.1.131可可壳色应符合GB 1886.30的规定。
- 2.1.132蓝锭果红应符合GB 1886.369的规定。
- 2.1.133焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.134亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.135胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.136胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.137胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.138叶黄素应符合GB 1886.382的规定。
- 2.1.139杨梅红应符合GB 31622的规定。
- 2.1.140叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.141诱惑红应符合GB 1886.222的规定。

- 2.1.142 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.143 藻蓝应符合GB 1886.309的规定。
- 2.1.144 栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 2.1.145 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.146 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.147 植物炭黑应符合GB 1886.384的规定。
- 2.1.148 柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.149 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.150 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.151 糖精钠应符合GB 1886.18的规定。
- 2.1.152 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.153 三氯蔗糖(又名蔗糖素) 应符合GB 25531的规定。
- 2.1.154 纽甜应符合GB 29944的规定。
- 2.1.155 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) 应符合GB 25540的规定。
- 2.1.156 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。
- 2.1.157 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.158 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.159 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.160 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.161 赤藓糖醇应符合GB 26404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
色泽	具有产品应有的正常色泽	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，用目测检查色泽和状态等，用口尝、鼻嗅检查其他感官要求
滋味、气味	无异嗅，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

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	≤ 12.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^a 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
^a 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.09	GB 5009.35
^a 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^a 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.15	GB 5009.288
^a 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^a 胭脂树橙, g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
^a 叶黄素, g/kg	≤	0.1	GB 5009.248
^a 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.07	GB 5009.141
^a 栀子黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
^a 糖精钠 (以糖精计), g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.5	SN/T 3854
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 纽甜, g/kg	≤	0.1	GB 5009.247
^a 安赛蜜, g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤	0.68	GB 5009.263
^a 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^b 磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素, $\mu\text{g/kg}$	≤	20	GB 5009.185
注1: a仅适用于添加该种食品添加剂的产品; b仅适用于添加磷酸盐的产品; c仅适用于添加(山楂、苹果)及其制品的产品; 注2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1; 注3: *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	
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 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，污染物限量应符合GB 2762的规定；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、乳粉、调制乳粉中的一种或几种为主要原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、全糖粉、奶油粉（固体饮料）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）、蛋黄粉、全蛋粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、魔芋粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、食用盐、速溶茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、果蔬粉、谷物粉【大米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米、高粱、大豆、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆中的一种或几种】、植物粉或其水煮提取物、植脂末、黑凉粉（干粉）、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、天然薄荷脑、食品用香精、乙基麦芽酚（食用香料）、二氧化硅、增稠剂、复配增稠剂【以增稠剂为主要原料，含或者不含柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、魔芋精粉、海藻粉、氯化钾、麦芽糊精、单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素 C、木瓜蛋白酶中一种或几种】、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、酶解大豆磷脂、酪蛋白酸钠、甘油、改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、乳糖醇、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸及其钠盐、 β -胡萝卜素、红花黄、红曲米，红曲红、红米红、苋菜红、日落黄、柠檬黄、萝卜红、辣椒红、辣椒橙、姜黄、可可壳色、蓝锭果红、焦糖色、亮蓝、胭脂虫红、胭脂红、胭脂树橙、叶黄素、杨梅红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、栀子黄、藻蓝、栀子蓝、葡萄皮红、天然胡萝卜素、植物炭黑、柑橘黄、高粱红、甜菜红、糖精钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、纽甜、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的冷冻饮品预拌粉，用于制作冷冻饮品的原料。

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，参考 GB 2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》制定本企业标准，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。

商丘市饮之健生物科技有限公司