



411364S-2025



河南正红食品科技有限公司企业标准

Q/HZS 0016S-2025

# 双皮奶预拌粉

2025-05-07 发布

2025-05-07 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

# 双皮奶预拌粉

## 1 范围

本标准规定了双皮奶预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于乳粉为主要原料，添加食用葡萄糖、白砂糖、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）中的一种或多种，添加或不添加麦芽糊精、乳清蛋白粉、结晶果糖、果蔬固体饮料（草莓、蓝莓、黄桃、蔓越莓、紫薯、南瓜、胡萝卜、菠菜、红甜菜根、苹果、西兰花、香蕉、菠萝、猕猴桃、柠檬、椰子、番茄、火龙果、生姜中的一种或几种）、炼乳粉、燕麦粉、可可粉、芝士粉、抹茶粉、红茶粉、海藻糖、刺槐豆胶、食品添加剂（卡拉胶、氯化钾、木糖醇、赤藓糖醇、黄原胶、果胶、明胶、琼脂、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、β-胡萝卜素、叶黄素、高粱红、甜菜红、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、食用盐、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、瓜尔胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、罗汉果甜苷、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷脂、食品香精中的一种或多种，经配料、混合、干燥或不干燥、包装而成的双皮奶预拌粉，适用于双皮奶的加工。

## 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.5 结晶果糖应符合 GB/T20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.7 果蔬固体饮料应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.8 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.9 燕麦粉应符合 NY/T 892 或 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.13 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.14 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.19 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.20 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.21 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.25  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.26 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.28 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.29 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.33 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 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 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.40 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.41 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.42 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.43 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.44 甜菜红应符合 GB1886.111 的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.46 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.47 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 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	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	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.33
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
叶黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
阿斯巴甜(含苯丙氨酸) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 0.5	GB 5009.24

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；  
b 仅适用于添加该苹果和山楂制品产品的检验；  
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	5.0*10 <sup>4</sup>	2.0*10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	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	2	10	100	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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于乳粉为主要原料，添加食用葡萄糖、白砂糖、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）中的一种或多种，添加或不添加麦芽糊精、乳清蛋白粉、结晶果糖、果蔬固体饮料（草莓、蓝莓、黄桃、蔓越莓、紫薯、南瓜、胡萝卜、菠菜、红甜菜根、苹果、西兰花、香蕉、菠萝、猕猴桃、柠檬、椰子、番茄、火龙果、生姜中的一种或几种）、炼乳粉、燕麦粉、可可粉、芝士粉、抹茶粉、红茶粉、海藻糖、刺槐豆胶、食品添加剂（卡拉胶、氯化钾、木糖醇、赤藓糖醇、黄原胶、果胶、明胶、琼脂、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、 $\beta$ -胡萝卜素、叶黄素、高粱红、甜菜红、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食用盐、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、瓜尔胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、罗汉果甜苷、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷脂、食品香精中的一种或多种，经配料、混合、干燥或不干燥、包装而成的双皮奶预拌粉，适用于双皮奶的加工。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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品属性为 GB 2760 中 01.07 以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品（不包括冰淇淋和风味发酵乳）。

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

QB