



412128S-2025



河南九仟生物科技集团有限公司企业标准

Q/HJS 0006S-2025

冷冻饮品预拌粉

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

河南九仟生物科技集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南九仟生物科技集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：张磊。

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、刺槐豆胶中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂【姜黄、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、食品用香精中的一种或几种】，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、含有少量结晶体及颗粒物	取样品适量，置于白色洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，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, g/100g	≤ 10.0	GB 8009.3
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 叶黄素, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.248
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.15	SN/T 4890
^a 亮蓝, g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35

^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.05	
^a 日落黄, g/kg	≤	0.09	
^a 胭脂红, g/kg	≤	0.05	
^a 诱惑红, g/kg	≤	0.07	
^a 栀子黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
^a 环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 阿斯巴甜(含苯丙氨酸), g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
^a 乙酰胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.5	SN/T 3854
^a 磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^b 展青霉素, μ g/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注: * 该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; ^b 仅适用于添加含有苹果的固体饮料的产品; 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	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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H 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、刺槐豆胶中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂【姜黄、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、食品用香精中的一种或几种】，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》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。

河南九仟生物科技集团有限公司

