



412048S-2025



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0011S-2025

# 冷冻饮品预拌粉

2025-07-08 发布

2025-07-08 实施

河南博明食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟成、金洁。

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。

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、芝士粉、速溶豆粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加海藻糖、速溶咖啡粉、麦芽糊精、麦芽糖、植脂末（白砂糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油中的几种为原料，添加乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精中的几种）、奶油粉、代可可脂（类可可脂）、食用油脂制品【食用氢化油、人造奶油（人造黄油）、起酥油、植脂奶油、粉末油脂】、奶油风味粉（固体饮料）、牛奶风味固体饮料、含乳固体饮料、含乳基料粉（固体饮料）、轻乳粉（固体饮料）、乳清蛋白粉、乳清粉、抹茶粉、淡竹叶粉、黑凉粉（含仙草）、可可粉、椰浆粉（椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠）、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉、食用大米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、大米粉、芒果果汁粉、葡萄糖浆、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或多种）、速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、奶油粉、炼乳粉、玉米粉、魔芋粉、凉粉草粉（固体饮料）、黑糖粉、赤砂糖、食用盐、果蔬粉（红甜菜粉、梨果仙人掌果粉、火龙果粉、香芋粉、蓝莓粉、草莓粉、苹果粉、香蕉粉、椰浆粉、柠檬粉、菠萝粉、桂圆粉、榴莲粉、山楂粉、香草粉、椰果粉、紫薯粉、蔓越莓粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、红枣粉、黄瓜粉、番茄粉、大麦苗粉中的一种或多种）的一种或多种为辅料，添加或不添加赤藓糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、香兰素、木糖醇、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、罗望子多糖胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）、谷氨酸钠（味精）、单，双甘油脂肪酸酯、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙基麦芽酚、氯化钾、柠檬酸钾、柠檬酸钠、二氧化硅、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、亮蓝、日落黄、诱惑红、苋菜红、甜菜红、胭脂虫红、胭脂红、焦糖色、柠檬酸、食用香精中的一种或多种，经配料、混合搅拌、包装而加工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、绵绵冰预拌粉、雪花冰预拌粉、雪糕预拌粉、冰棍预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.4 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.6 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.9 奶油风味粉（固体饮料）、牛奶风味固体饮料、含乳固体饮料、含乳基料粉（固体饮料）、轻乳粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10 乳清蛋白粉、乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.11 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.12 黑凉粉应符合 DBS 45/013 的规定。
- 2.1.13 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.14 奶油粉、炼乳粉、椰浆粉（椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.15 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 芒果果汁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.22 果蔬粒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.24 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.25 速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.26 玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.28 凉粉草粉（固体饮料）、淡竹叶粉 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.29 黑糖粉应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.30 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.32 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.33 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.34 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.35 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.36 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.37 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.40 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.41 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.42 罗望子多糖胶应符合 GB 1886.106 的规定。
- 2.1.43 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.46 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.47 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.48 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.49 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.50 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.51 安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52 阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.53 甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.54 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.55 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.56 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.57 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.59 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.60  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.61 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.62 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.63 日落黄应符合 GB 6227.1-2010 的规定。
- 2.1.64 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

- 2.1.65 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.66 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.67 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.68 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.69 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.71 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.72 淡奶油粉应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.73 食用油脂制品应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.74 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.75 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.76 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.77 代可可脂（类可可脂）应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.78 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 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
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.09	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
<sup>a</sup> 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤ 0.15	GB 5009.288

<sup>a</sup> 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.07	GB 5009.35
<sup>a</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.5	SN/T 3854
<sup>a</sup> 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
<sup>a</sup> 安赛蜜，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
<sup>a</sup> 阿斯巴甜，g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 甜蜜素（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
<sup>b</sup> 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注1：a仅适用于添加该种食品添加剂的产品； b仅适用于添加山楂粉、苹果粉的产品；</p> <p>注2：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规定最大使用量的比例之和不应超过1；</p> <p>注3：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

## 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	$2.5 \times 10^4$	$10^5$	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。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、芝士粉、速溶豆粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加海藻糖、速溶咖啡粉、麦芽糊精、麦芽糖、植脂末（白砂糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油中的几种为原料，添加乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精中的几种）、奶油粉、代可可脂（类可可脂）、食用油脂制品【食用氢化油、人造奶油（人造黄油）、起酥油、植脂奶油、粉末油脂】、奶油风味粉（固体饮料）、牛奶风味固体饮料、含乳固体饮料、含乳基料粉（固体饮料）、轻乳粉（固体饮料）、乳清蛋白粉、乳清粉、抹茶粉、淡竹叶粉、黑凉粉（含仙草）、可可粉、椰浆粉（椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠）、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉、食用大米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、大米粉、芒果果汁粉、葡萄糖浆、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或多种）、速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、奶油粉、炼乳粉、玉米粉、魔芋粉、凉粉草粉（固体饮料）、黑糖粉、赤砂糖、食用盐、果蔬粉（红甜菜粉、梨果仙人掌果粉、火龙果粉、香芋粉、蓝莓粉、草莓粉、苹果粉、香蕉粉、椰浆粉、柠檬粉、菠萝粉、桂圆粉、榴莲粉、山楂粉、香草粉、椰果粉、紫薯粉、蔓越莓粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、红枣粉、黄瓜粉、番茄粉、大麦苗粉中的一种或多种）的一种或多种为辅料，添加或不添加赤藓糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、香兰素、木糖醇、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、罗望子多糖胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）、谷氨酸钠（味精）、单，双甘油脂肪酸酯、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙基麦芽酚、氯化钾、柠檬酸钾、柠檬酸钠、二氧化硅、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、亮蓝、日落黄、诱惑红、苋菜红、甜菜红、胭脂虫红、胭脂红、焦糖色、柠檬酸、食用香精中的一种或多种，经配料、混合搅拌、包装而加工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，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。

河南博明食品有限公司

H N

Q B