

Q/SHW 0018S-2025



商丘市恒威科技有限公司企业标准

Q/SHW 0018S-2025

冷冻饮品预拌粉

2025-08-01 发布

2025-08-01 实施

商丘市恒威科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市恒威科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：杜颖。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、乳粉中的一种或几种为主要原料，添加魔芋粉、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、调制乳粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、蜂蜜粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、豆粉、食用盐、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、麦芽糊精、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、姜中的一种或几种】、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【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）、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、黄芪、党参、铁皮石斛、麦冬、天冬中的一种或几种】、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、坚果及籽类粉【核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种】、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）、海藻粉（羊栖菜、麒麟菜、海带、裙带菜中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用香精）中的一种或几种为辅料，添加或不添加聚甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、罗望子多糖胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、甲基纤维素、明胶、

羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、淀粉磷酸酯钠、可溶性大豆多糖、食用盐、低聚果糖、单、双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、氯化钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、二氧化硅、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、益生菌粉（鼠李糖乳酪杆菌、植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种）、罗汉果甜苷、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸盐（磷酸、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种）、红曲红、β-胡萝卜素、萝卜红、柠檬黄、日落黄、栀子黄、姜黄、姜黄素、可可壳色、蓝锭果红、苋菜红、胭脂虫红、胭脂红、胭脂树橙、叶黄素、诱惑红、焦糖色、亮蓝、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、甜菜红、杨梅红、天然薄荷脑、乙基麦芽酚（食用香料）、食用香精中的一种或几种，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。

根据原辅料不同，产品分为冰淇淋预拌粉、雪糕预拌粉、冰棍预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 乳粉、调制乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.6 蛋黄粉、全蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.7 芝士粉、奶酪粉、炼乳粉应符合GB 15196的规定。
- 2.1.8 含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、蜂蜜粉、豆粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.9 咖啡粉应符合DBS53/ 021的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.11 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.12 速溶茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.13 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。

- 2.1.14 谷物粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.15 植物水煮提取物应符合GB 7101的规定。
- 2.1.16 植物粉【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、菊苣、葛根、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、五指毛桃、橘皮、薄荷、小麦苗】应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.17 玫瑰茄（洛神花）粉应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。
- 2.1.18 金花茶粉应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.19 玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。
- 2.1.20 人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。
- 2.1.21 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。
- 2.1.22 茶树花粉应符合原卫生部公告2013年第1号的规定。
- 2.1.23 沙棘叶粉应符合原卫计委2013年第3号公告的规定。
- 2.1.24 大麦苗粉应符合原卫生部2012年第8号公告的规定。
- 2.1.25 枇杷叶粉应符合原卫计委公告2014年第20号的规定
- 2.1.26 枇杷花粉应符合卫健委公告2019年第2号的规定。
- 2.1.27 关山樱花粉应符合卫健委2022年第1号公告的规定。
- 2.1.28 黄芪粉、党参粉、铁皮石斛粉应符合卫健委2023年第9号公告的规定。
- 2.1.29 麦冬粉、天冬粉应符合卫健委2024年第4号公告的规定。
- 2.1.30 食用花卉粉应清洁、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 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。
- 2.1.32 仙草浓缩干粉（仙草）应符合GB 7101的规定。
- 2.1.33 海藻粉应符合GB 19643的规定。
- 2.1.34 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.35 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.36 丙二醇脂肪酸酯应符合GB 1886.236的规定。
- 2.1.37 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.38 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385的规定。
- 2.1.39 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.40 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.41 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

- 2.1.44 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.45 罗望子多糖胶应符合GB 1886.106的规定。
- 2.1.46 刺槐豆胶（槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.47 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.48 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.49 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.50 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.51 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.52 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.53 淀粉磷酸酯钠应符合GB 29936的规定。
- 2.1.54 可溶性大豆多糖应符合GB 1886.322的规定
- 2.1.55 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.56 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.57 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.58 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.59 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.60 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.61 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.62 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.63 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.64 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.65 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.66 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.67 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.68 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.69 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.70 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.71 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。
- 2.1.72 三氯蔗糖(又名蔗糖素) 应符合GB 25531的规定。
- 2.1.73 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.74 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.75 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.76 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。

- 2.1.77 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.78 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.79 益生菌粉（鼠李糖乳酪杆菌、植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌）应符合QB/T 4575的规定。
- 2.1.80 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.81 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.82 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.83 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.84 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.85 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.86 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.87 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.88 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.89 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.90 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.91 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.92 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.93 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.94 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.95 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.96 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.97 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.98 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.99 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.100 二氧化钛应符合GB 1886.341的规定。
- 2.1.101 萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 2.1.102 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.103 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.104 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.105 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.106 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.107 可可壳色应符合GB 1886.30的规定。

- 2.1.108 蓝锭果红应符合GB 1886.369的规定。
- 2.1.109 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.110 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.111 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.112 胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.113 叶黄素应符合GB 1886.382的规定。
- 2.1.114 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.115 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.116 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.117 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.118 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.119 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.120 杨梅红应符合GB 31622的规定。
- 2.1.121 天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 2.1.122 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。
- 2.1.123 食用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的色泽	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
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
状 态	具有产品应有的状态，无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 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 姜黄素, g/kg	≤ 0.15	SN/T 4890
^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 5009.35
^a 栀子黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.68	GB 5009.263
^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 安赛蜜，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^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，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*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； 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； 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。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	2.5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
乳酸菌 ^c ，CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； ^b 指标不适用于添加益生菌粉的产品； ^c 指标仅适用于添加益生菌粉的产品。					

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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（不适用于添加益生菌粉的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、乳粉中的一种或几种为主要原料，添加魔芋粉、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、调制乳粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、蜂蜜粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、豆粉、食用盐、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、麦芽糊精、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、姜中的一种或几种】、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【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）、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、黄芪、党参、铁皮石斛、麦冬、天冬中的一种或几种】、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、坚果及籽类粉【核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种】、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）、海藻粉（羊栖菜、麒麟菜、海带、裙带菜中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用香精）中的一种或几种为辅料，添加或不添加聚甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、罗望子多糖胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、甲基纤维素、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、淀粉磷酸酯钠、可溶性大豆多糖、食用盐、低聚果糖、单，

双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、氯化钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、二氧化硅、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、益生菌粉（鼠李糖乳酪杆菌、植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种）、罗汉果甜苷、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸盐（磷酸、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种）、红曲红、β-胡萝卜素、萝卜红、柠檬黄、日落黄、栀子黄、姜黄、姜黄素、可可壳色、蓝锭果红、苋菜红、胭脂虫红、胭脂红、胭脂树橙、叶黄素、诱惑红、焦糖色、亮蓝、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、甜菜红、杨梅红、天然薄荷脑、乙基麦芽酚（食用香料）、食用香精中的一种或几种，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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市恒威科技有限公司