412355S-2025

郑州蔬食家供应链集团有限公司太康分公司企业标准

Q/ZSJ 0001S-2025

冰淇淋预拌粉

2025-08-06 发布　　2025-08-06 实施

郑州蔬食家供应链集团有限公司太康分公司 发布

前　言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州蔬食家供应链集团有限公司太康分公司提出并起草。

本标准起草人：郭满。

HNQB

冰淇淋预拌粉

1 范围

本标准规定了冰淇淋预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、植脂末（外购）、白砂糖中的几种为主要原料，加入或不加入麦芽糊精、赤砂糖、红糖、黑糖、食用盐、速溶豆粉、豆奶粉、速溶咖啡粉、酸奶粉、茶粉、可可粉、咖啡粉、抹茶粉、芝士粉、椰浆粉、紫薯粉（熟）、紫薯雪花粉（熟）、强化硒小麦芽粉（熟）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉中的一种或几种）、大麦苗粉、奶油粉、魔芋粉、大米淀粉、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加大豆磷脂、磷脂、大豆膳食纤维粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、氯化钾、果胶、卡拉胶、结冷胶、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、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)、甜菊糖苷、纽甜、胭脂红、诱惑红、甜菜红、柠檬黄、亮蓝、日落黄、焦糖色、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、植物炭黑、食品用香精、复合色素果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复合色素巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）、二氧化硅、海藻酸钠、海藻糖、菊粉、香兰素、赤藓糖醇、麦芽糖醇、红豆粉（熟）、薏米粉（熟）、芝麻粉、榛子粉、海苔粉、梨果仙人掌提取物、薄荷提取物、巧克力、香柚粉中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装而成的用于制作冰淇淋的冰淇淋预拌粉。

根据配方不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.2 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 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 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合的 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 赤砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。

2.1.9 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.10 速溶咖啡粉、酸奶粉、咖啡粉、椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.11 茶粉应符合 QB/T 4067 或 NY/T 2672 的规定。

2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.13 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.14 芝士粉、奶油粉应符合 GB 25192 的规定。

2.1.15 紫薯粉（熟）、紫薯雪花粉(熟)应符合 GB 19640 的规定。

2.1.16 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.17 大麦苗粉应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。

2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.19 大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.21 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。

2.1.22 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.23 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.25 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.26 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.27 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯应符合 GB 25554 的规定。

2.1.28 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.29 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.30 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。

2.1.31 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.32 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定

2.1.33 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.35 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。

2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.40 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.41 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.42 果胶应符合 GB 25533 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.46 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.47 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.48 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.49 三氯蔗糖(又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.50 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.51 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.52 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。

2.1.53 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.54 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.55 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.56 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.57 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.58 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.59 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.60 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.61 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.62 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.63 植物炭黑应符合 GB 1886.384 的规定。

2.1.64 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

2.1.65 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.66 复合色素果绿、复合色素巧克力棕应符合 GB 26687 的规定。

2.1.67 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.68 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.69 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.70 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。

2.1.71 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。

2.1.72 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.73 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.74 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.75 红豆粉（熟）、薏米粉（熟）应符合 GB 19640 的规定。

2.1.76 芝麻粉、榛子粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.77 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.78 梨果仙人掌提取物、薄荷提取物应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

2.1.79 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。

2.1.80 强化硒小麦芽粉（熟）应符合 Q/HKZJ 0001S 见附录 A 的规定。

2.1.81 香柚粉应符合 GH/T 1456 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	粉末状或含有少量结晶体及颗粒状	取 1 袋样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品经煮制后，用温开水漱口，品其滋味
色　　泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气味，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，%	≤	7.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
三氯蔗糖[a]，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜蜜素[a]（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾[a]，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯[a]，g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
甜菊糖苷[a]（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.5	SN/T 3854
纽甜[a]，g/kg	≤	0.1	GB 5009.247
胭脂红[a]（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红[a]（以诱惑红计），g/kg	≤	0.07	GB 5009.35
柠檬黄[a]（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄[a]（以日落黄计），g/kg	≤	0.09	GB 5009.35
亮蓝[a]（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025	SN/T 1743 或 GB 5009.35
β-胡萝卜素[a]，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260

磷酸盐（以 PO_4^{3-}计）[a]，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*该项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，且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，其中着色剂和甜味剂按照标签标示的食用方法调制后检测。			

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 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 执行。					

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

411672S-2018

河南昆之杰实业有限公司企业标准

Q/HKZJ 0001S-2018

硒强化麦芽粉

2018-06-07 发布　　2018-06-07 实施

河南昆之杰实业有限公司 发布

前　言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南昆之杰实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏林

H N
Q B

硒强化麦芽粉

1 范围

本标准规定了硒强化麦芽粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经加生活饮用水浸麦、发芽，烘干、粉碎，再添加亚硒酸钠，混合，包装加工而成的非即食硒强化麦芽粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 及 GB 2715 的规定。

2.1.2 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。

2.1.3 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 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	粉状	取样品 100g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色泽	色泽均匀，具有该产品应有的色泽	
气味	具有小麦芽粉正常气味,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	≤	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），g/100g	≤	6.0	GB 5009.4
粗细度		全部通过CB36号筛，留存在CB42号筛的不超过10.0%	GB/T 5507
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509

脂肪酸值（以湿基计）	≤	80	GB/T 5510
黄曲霉素B1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷*（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
硒（以Se计），μg/kg		140~280	GB 5009.93
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注：*总砷的指标严于食品安全国家标准GB2762.			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 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、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经加生活饮用水浸麦、发芽，烘干、粉碎，再添加亚硒酸钠，混合，包装加工而成的非即食硒强化麦芽粉。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，参照 GB/T 1355《小麦粉》等相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南昆之杰实业有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、植脂末（外购）、白砂糖中的几种为主要原料，加入或不加入麦芽糊精、赤砂糖、红糖、黑糖、食用盐、速溶豆粉、豆奶粉、速溶咖啡粉、酸奶粉、茶粉、可可粉、咖啡粉、抹茶粉、芝士粉、椰浆粉、紫薯粉（熟）、紫薯雪花粉（熟）、强化硒小麦芽粉（熟）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉中的一种或几种)、大麦苗粉、奶油粉、魔芋粉、大米淀粉、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加大豆磷脂、磷脂、大豆膳食纤维粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、氯化钾、果胶、卡拉胶、结冷胶、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、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)、甜菊糖苷、纽甜、胭脂红、诱惑红、甜菜红、柠檬黄、亮蓝、日落黄、焦糖色、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、植物炭黑、食品用香精、复合色素果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复合色素巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）、二氧化硅、海藻酸钠、海藻糖、菊粉、香兰素、赤藓糖醇、麦芽糖醇、红豆粉（熟）、薏米粉（熟）、芝麻粉、榛子粉、海苔粉、梨果仙人掌提取物、薄荷提取物、巧克力、香柚粉中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装而成的用于制作冰淇淋的冰淇淋预拌粉。

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，参照 GB 2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州蔬食家供应链集团有限公司太康分公司