



412963S-2025



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0022S-2025

冷冻饮品预拌粉

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

本标准自实施之日起替代 Q/SYZJ 0022S-2025（备案号：412138S-2025）

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。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、乳粉、调制乳粉中的一种或几种为主要原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、全糖粉、奶油粉（固体饮料）、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、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、魔芋粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、食用盐、速溶茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、果蔬粉、谷物粉【大米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、大麦、藜麦、苡麦、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、植脂末、黑凉粉（干粉）、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、天然薄荷脑、食品用香精、乙基麦芽酚（食用香料）、二氧化硅、增稠剂、复配增稠剂【以增稠剂为主要原料，含或者不含柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、魔芋精粉、海藻粉、氯化钾、麦芽糊精、单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素 C、木瓜蛋白酶中一种或几种】、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、酶解大豆磷脂、酪蛋白酸钠、甘油、改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、乳糖醇、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸及其钠盐、 β -胡萝卜素、红花黄、红曲米，红曲红、红米红、苋菜红、日落黄、柠檬黄、萝卜红、辣椒红、辣椒橙、姜黄、可可壳色、蓝锭果红、焦糖色、亮蓝、胭脂虫红、胭脂红、胭脂树橙、叶黄素、杨梅红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、栀子黄、藻蓝、栀子蓝、葡萄皮红、天然胡萝卜素、植物炭黑、柑橘黄、高粱红、甜菜红、糖精钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、纽甜、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇中的一种或几种，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。

上述范围中：

果蔬粉为【香蕉、龙眼肉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、玫瑰瓜、白兰瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、

青梅、青柠、西梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、金桔、青桔、菠菜、芹菜、青菜、香芹、上海青、生菜、莴苣、空心菜、苋菜、香菜、茼蒿、芥菜、木耳菜、苜蓿、油麦菜、白菜、菜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、芥菜、胡萝卜、雪菜（雪里蕻）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、番茄（西红柿）、土豆、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头、竹笋、芦笋、莲藕、茭白（茭白）、菱角、荸荠、苕蓝中的一种或几种】；

植物为【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、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、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）、重瓣红玫瑰、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、铁皮石斛、麦冬、天冬、桂花、茉莉花中的一种或几种】；

增稠剂为【卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、决明胶、可得然胶、刺云实胶、亚麻籽胶、羧甲基淀粉钠、田菁胶、皂荚糖胶、阿拉伯胶、罗望子多糖胶、琼脂、聚葡萄糖、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、甲基纤维素、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、海藻酸丙二醇酯、甲壳素、淀粉磷酸酯钠、可溶性大豆多糖中的一种或几种】。

根据所用原辅料不同，产品分类为冰淇淋预拌粉、雪糕预拌粉。

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 乳粉、调制乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.3 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合GB 15203的规定。

2.1.4 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。

2.1.5 奶油粉（固体饮料）应符合GB 7101的规定。

2.1.6 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.7 蛋黄粉、全蛋粉应符合GB 2749的规定。

2.1.8 芝士粉、奶酪粉、炼乳粉应符合GB 15196的规定。

2.1.9 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.10 咖啡粉应符合DBS53/ 021的规定。

2.1.11 可可粉应符合GB/T 20706的规定。

2.1.12 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。

2.1.13 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

- 2.1.14速溶茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.15速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.16果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.17谷物粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.18植物水煮提取物应符合GB 7101的规定。
- 2.1.19【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、五指毛桃、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、葛根、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、小麦苗、桂花、茉莉花】粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.20玫瑰茄（洛神花）粉应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。
- 2.1.21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。
- 2.1.22金花茶粉应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.23玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。
- 2.1.24人参（人工种植5年及5年以下）粉应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。
- 2.1.25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。
- 2.1.26茶树花粉应符合原卫生部公告2013年第1号的规定。
- 2.1.27沙棘叶粉应符合原卫计委2013年第3号公告的规定。
- 2.1.28大麦苗粉应符合原卫生部2012年第8号公告的规定。
- 2.1.29枇杷叶粉应符合原卫计委公告2014年第20号的规定。
- 2.1.30枇杷花粉应符合卫健委公告2019年第2号的规定。
- 2.1.31关山樱花粉应符合卫健委2022年第1号公告的规定。
- 2.1.32铁皮石斛粉应符合卫健委2023年第9号公告的规定。
- 2.1.33麦冬粉、天冬粉应符合卫健委2024年第4号公告的规定。
- 2.1.34仙草浓缩干粉（仙草）应符合GB 7101的规定。
- 2.1.35黑凉粉（干粉）应符合DBS45/ 013的规定。
- 2.1.36海藻粉应符合GB 19643的规定。
- 2.1.37植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.38氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.39天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 2.1.40食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.41二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.42乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 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 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.46 槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.47 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.48 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.49 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.50 决明胶应符合GB 31619的规定。
- 2.1.51 可得然胶应符合GB 28304的规定。
- 2.1.52 刺云实胶应符合GB 1886.86的规定。
- 2.1.53 亚麻籽胶应符合GB 1886.175的规定。
- 2.1.54 羧甲基淀粉钠应符合GB 29937的规定。
- 2.1.55 田菁胶应符合GB 1886.188的规定。
- 2.1.56 皂荚糖胶应符合GB 1886.67的规定。
- 2.1.57 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.58 罗望子多糖胶应符合GB 1886.106的规定。
- 2.1.59 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.60 聚葡萄糖应符合GB 1886.385的规定。
- 2.1.61 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.62 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.63 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.64 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.65 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.66 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.67 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.68 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.69 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.70 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.71 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.72 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.73 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.74 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.75 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。

2. 1. 76甲壳素应符合GB 1886. 312的规定。
2. 1. 77淀粉磷酸酯钠应符合GB 29936的规定。
2. 1. 78可溶性大豆多糖应符合GB 1886. 322的规定。
2. 1. 79复配增稠剂应符合GB 26687的规定。
2. 1. 80蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886. 27的规定。
2. 1. 81聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886. 178的规定。
2. 1. 82丙二醇脂肪酸酯应符合GB 1886. 236的规定。
2. 1. 83硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886. 92的规定。
2. 1. 84硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886. 179的规定。
2. 1. 85双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
2. 1. 86乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886. 80的规定。
2. 1. 87辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
2. 1. 88乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886. 93的规定。
2. 1. 89柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合GB 29951的规定。
2. 1. 90酶解大豆磷脂应符合GB 30607的规定。
2. 1. 91酪蛋白酸钠应符合GB 1886. 212的规定。
2. 1. 92甘油应符合GB 29950的规定。
2. 1. 93改性大豆磷脂应符合GB 1886. 238的规定。
2. 1. 94单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886. 65的规定。
2. 1. 95乳糖醇应符合GB 1886. 98的规定。
2. 1. 96磷酸二氢钙应符合GB 1886. 333的规定。
2. 1. 97磷酸二氢钾应符合GB 1886. 337的规定。
2. 1. 98磷酸氢二铵应符合GB 1886. 331的规定。
2. 1. 99磷酸氢二钾应符合GB 1886. 334的规定。
2. 1. 100磷酸氢钙应符合GB 1886. 3的规定。
2. 1. 101磷酸三钙应符合GB 1886. 332的规定。
2. 1. 102磷酸三钾应符合GB 1886. 327的规定。
2. 1. 103磷酸三钠应符合GB 1886. 338的规定。
2. 1. 104六偏磷酸钠应符合GB 1886. 4的规定。
2. 1. 105三聚磷酸钠应符合GB 1886. 335的规定。
2. 1. 106磷酸二氢钠应符合GB 1886. 336的规定。
2. 1. 107磷酸氢二钠应符合GB 1886. 329的规定。
2. 1. 108DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

- 2.1.109DL-苹果酸钠应符合GB 30608的规定。
- 2.1.110L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.111柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.112柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.113乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.114碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.115碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.116碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.117抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.118D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.119D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.120 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.121红花黄应符合GB 1886.61的规定。
- 2.1.122红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.123红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.124红米红应符合GB 25534的规定。
- 2.1.125苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.126日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.127柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.128萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 2.1.129辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.130辣椒橙应符合GB 1886.105的规定。
- 2.1.131可可壳色应符合GB 1886.30的规定。
- 2.1.132蓝锭果红应符合GB 1886.369的规定。
- 2.1.133焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.134亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.135胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.136胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.137胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.138叶黄素应符合GB 1886.382的规定。
- 2.1.139杨梅红应符合GB 31622的规定。
- 2.1.140叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.141诱惑红应符合GB 1886.222的规定。

- 2.1.142 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.143 藻蓝应符合GB 1886.309的规定。
- 2.1.144 栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 2.1.145 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.146 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.147 植物炭黑应符合GB 1886.384的规定。
- 2.1.148 柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.149 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.150 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.151 糖精钠应符合GB 1886.18的规定。
- 2.1.152 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.153 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合GB 25531的规定。
- 2.1.154 纽甜应符合GB 29944的规定。
- 2.1.155 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.156 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。
- 2.1.157 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.158 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.159 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.160 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.161 赤藓糖醇应符合GB 26404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

^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^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 5009.141
^a 栀子黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
^a 糖精钠 (以糖精计), g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.5	SN/T 3854
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 纽甜, g/kg	≤	0.1	GB 5009.247
^a 安赛蜜, g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤	0.68	GB 5009.263
^a 甜蜜素 (以环己氨基磺酸计), 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, μ g/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仅适用于添加磷酸盐的产品; c仅适用于添加(山楂、苹果)及其制品的产品;</p> <p>注2: 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;</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 ^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	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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、乳粉、调制乳粉中的一种或几种为主要原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、全糖粉、奶油粉（固体饮料）、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、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、魔芋粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、食用盐、速溶茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、果蔬粉、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、植脂末、黑凉粉（干粉）、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、天然薄荷脑、食品用香精、乙基麦芽酚（食用香料）、二氧化硅、增稠剂、复配增稠剂【以增稠剂为主要原料，含或者不含柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、魔芋精粉、海藻粉、氯化钾、麦芽糊精、单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素 C、木瓜蛋白酶中一种或几种】、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、酶解大豆磷脂、酪蛋白酸钠、甘油、改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、乳糖醇、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸及其钠盐、 β -胡萝卜素、红花黄、红曲米，红曲红、红米红、苋菜红、日落黄、柠檬黄、萝卜红、辣椒红、辣椒橙、姜黄、可可壳色、蓝锭果红、焦糖色、亮蓝、胭脂虫红、胭脂红、胭脂树橙、叶黄素、杨梅红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、栀子黄、藻蓝、栀子蓝、葡萄皮红、天然胡萝卜素、植物炭黑、柑橘黄、高粱红、甜菜红、糖精钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、纽甜、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇中的一种或几种，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，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。

商丘市饮之健生物科技有限公司