



411646S-2026



孟州市陆月食品有限公司企业标准

Q/MLY 0006S-2026

冷冻饮品预拌粉

2026-06-15 发布

2026-06-15 实施

孟州市陆月食品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市陆月食品有限公司、河南省食品和盐业检验技术研究院提出并起草。

本标准主要起草人：田昌盛、张晨。

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。

本标准适用于以乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加低聚果糖、聚葡萄糖、植脂末、含乳基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、奶茶基底粉（固体饮料）、豆奶粉、魔芋粉、麦芽糊精、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、椰子粉、抹茶粉、果蔬粉、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、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）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、芡实粉、葛根粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、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、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、大麦苗粉、咖啡粉、胖大海（粉碎）、陈皮（粉碎）、薄荷（粉碎）、罗汉果（粉碎）、芡实（粉碎）、茯苓（粉碎）、葛根（粉碎）、百合（粉碎）、香菇粉、银耳粉、食用盐、海藻糖、冰糖、红糖中的一种或几种为辅料，添加或不添加复配乳化稳定剂（聚丙烯酸钠、海藻酸钠、瓜尔胶、聚甘油脂肪酸酯、 α -淀粉酶制剂）、复配增稠稳定剂（聚丙烯酸钠、瓜尔胶、碳酸钾、碳酸钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷脂、呈味核苷酸二钠）、复配甜味剂（甜蜜素、阿斯巴甜、三氯蔗糖）、复配乳化增稠剂（单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、氯化钾、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、环己氨基磺酸钠（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、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢铵、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）、二氧化硅、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、红曲红、 β -胡萝卜素、萝卜红、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂虫红、胭脂红、胭脂树橙、叶黄素、诱惑红、藻蓝、焦糖色、亮蓝、复配葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、天然胡萝卜素、甜菜红、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、甲基纤维素、明胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、琼脂、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、抗坏血酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的产品，仅用于制作冷冻饮品（食用冰除外）的原料。

根据产品原辅料和用途不同分为：冰淇淋预拌粉、雪糕预拌粉、雪泥预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖、低聚果糖、果葡糖浆、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 含乳基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、奶茶基底粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.6 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 果蔬粉、椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.14 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。
- 2.1.15 仙草（凉粉草）粉、重瓣红玫瑰粉所用原料重瓣红玫瑰应符合原卫健委公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.16 大麦苗粉应符合 QB/T 5586 的规定。
- 2.1.17 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.18 胖大海、陈皮、薄荷、罗汉果、芡实、茯苓、葛根、百合应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.19 槐豆胶（刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.20 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.22 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.23 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

- 2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.31 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.32 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.33 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.34 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.37 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.39 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.40 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.41 乙酰化单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.45 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.46 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.47 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.48 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.49 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.50 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.51 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.56 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.57 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.58 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.59 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.60 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。

- 2.1.61 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.62 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.63 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.64 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.65 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.66 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.67 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.68 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.69 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.70 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.71 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.72 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.73 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.74 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.75 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.76 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.77 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.78 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.79 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.80 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.81 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.82 藻蓝应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.83 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.84 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.85 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.86 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.87 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.88 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.89 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.90 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.91 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.92 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.93 复配乳化稳定剂、复配乳化增稠剂、复配增稠稳定剂、复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.94 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.95 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.96 香菇粉、银耳粉符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.97 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.98 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.99 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.100 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.101 复配葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.102 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.103 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	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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 5009.3	
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.12	
°甜味剂	纽甜，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.247
	环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	阿斯巴甜，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
	三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
	安赛蜜，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.5	SN/T 3854
β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83	

a 着色剂	柠檬黄, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	日落黄, g/kg	≤	0.09	GB 5009.35
	苋菜红, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
	胭脂红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	胭脂树橙, g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
	叶黄素, g/kg	≤	0.1	GB 5009.248
	亮蓝, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
	诱惑红, g/kg	≤	0.07	GB 5009.35
	胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.15	GB 5009.288
a 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
b 展青霉素, μg/kg		≤	20	GB 5009.185
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 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。				
b 仅限于添加山楂、苹果制品的产品				

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 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

注: 1、a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25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，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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验符合国家相关规定。

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、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加低聚果糖、聚葡萄糖、植脂末、含乳基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、奶茶基底粉（固体饮料）、豆奶粉、魔芋粉、麦芽糊精、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、椰子粉、抹茶粉、果蔬粉、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、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）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、芡实粉、葛根粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、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、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、大麦苗粉、咖啡粉、胖大海（粉碎）、陈皮（粉碎）、薄荷（粉碎）、罗汉果（粉碎）、芡实（粉碎）、茯苓（粉碎）、葛根（粉碎）、百合（粉碎）、香菇粉、银耳粉、食用盐、海藻糖、冰糖、红糖中的一种或几种为辅料，添加或不添加复配乳化稳定剂（聚丙烯酸钠、海藻酸钠、瓜尔胶、聚甘油脂肪酸酯、 α -淀粉酶制剂）、复配增稠稳定剂（聚丙烯酸钠、瓜尔胶、碳酸钾、碳酸钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷脂、呈味核苷酸二钠）、复配甜味剂（甜蜜素、阿斯巴甜、三氯蔗糖）、复配乳化增稠剂（单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、氯化钾、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、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、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢铵、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）、二氧化硅（食用冰除外）、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、红曲红、 β -胡萝卜素、萝卜红、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂虫红、胭脂红、胭脂树橙、叶黄素、诱惑红、藻蓝、焦糖色、亮蓝、复配葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、天然胡萝卜素、甜菜红、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、甲基纤维素、明胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、琼脂、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、抗坏血酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的产品，仅用于制作冷冻饮品（食用冰除外）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》有关规定，特制订本企业标准，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。

孟州市陆月食品有限公司