



411733S-2026



河南约吧营养科技有限公司企业标准

Q/HYB 0001S-2026

冷冻饮品预拌粉

2026-06-23 发布

2026-06-23 实施

河南约吧营养科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南约吧营养科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王康、程丽丽。

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、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，添加淀粉糖、全糖粉、食用淀粉、蛋黄粉、全蛋粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、乳清蛋白粉、乳清粉、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、谷物杂粮粉、植物固体饮料、植脂末、奶油粉、黑凉粉（干粉）、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）、粉末油脂中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、天然薄荷脑、食品用香精、食品用香料、二氧化硅、增稠剂（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）、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、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、山梨糖醇、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 食用葡萄糖、淀粉糖应符合GB 15203的规定。

- 2.1.2 白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.3 乳粉、调制乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.4 全糖粉应符合QB/T 4565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 乳清蛋白粉、乳清粉应符合GB 11674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 谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.18 植物固体饮料、奶油粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.19 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.20 海藻粉应符合GB 19643的规定。
- 2.1.21 黑凉粉（干粉）应符合DBS45/ 013的规定。
- 2.1.22 仙草（凉粉草）粉应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。
- 2.1.23 仙草浓缩干粉（仙草）应符合GB 7101的规定。
- 2.1.24 粉末油脂应符合GB 15196的规定。
- 2.1.25 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.26 天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.28 食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.29 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.33 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.34 槐豆胶应符合GB 29945的规定。

- 2. 1. 35黄原胶应符合GB 1886. 41的规定。
- 2. 1. 36结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2. 1. 37明胶应符合GB 6783的规定。
- 2. 1. 38决明胶应符合GB 31619的规定。
- 2. 1. 39可得然胶应符合GB 28304的规定。
- 2. 1. 40刺云实胶应符合GB 1886. 86的规定。
- 2. 1. 41亚麻籽胶应符合GB 1886. 175的规定。
- 2. 1. 42羧甲基淀粉钠应符合GB 29937的规定。
- 2. 1. 43田菁胶应符合GB 1886. 188的规定。
- 2. 1. 44皂荚糖胶应符合GB 1886. 67的规定。
- 2. 1. 45阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2. 1. 46罗望子多糖胶应符合GB 1886. 106的规定。
- 2. 1. 47琼脂应符合GB 1886. 239的规定。
- 2. 1. 48聚葡萄糖应符合GB 1886. 385的规定。
- 2. 1. 49海藻酸钠应符合GB 1886. 243的规定。
- 2. 1. 50醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2. 1. 51甲基纤维素应符合GB 1886. 256的规定。
- 2. 1. 52羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2. 1. 53磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2. 1. 54羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2. 1. 55羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886. 109的规定。
- 2. 1. 56聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2. 1. 57酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2. 1. 58羧甲基纤维素钠应符合GB 1886. 232的规定。
- 2. 1. 59氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2. 1. 60氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2. 1. 61乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2. 1. 62乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2. 1. 63海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886. 226的规定。
- 2. 1. 64甲壳素应符合GB 1886. 312的规定。
- 2. 1. 65淀粉磷酸酯钠应符合GB 29936的规定。
- 2. 1. 66可溶性大豆多糖应符合GB 1886. 322的规定。
- 2. 1. 67复配增稠剂应符合GB 26687的规定。

- 2. 1. 68蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886. 27的规定。
- 2. 1. 69聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886. 178的规定。
- 2. 1. 70丙二醇脂肪酸酯应符合GB 1886. 236的规定。
- 2. 1. 71硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886. 92的规定。
- 2. 1. 72硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886. 179的规定。
- 2. 1. 73双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2. 1. 74乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886. 80的规定。
- 2. 1. 75辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2. 1. 76乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886. 93的规定。
- 2. 1. 77柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合GB 29951的规定。
- 2. 1. 78酶解大豆磷脂应符合GB 30607的规定。
- 2. 1. 79酪蛋白酸钠应符合GB 1886. 212的规定。
- 2. 1. 80甘油应符合GB 29950的规定。
- 2. 1. 81改性大豆磷脂应符合GB 1886. 238的规定。
- 2. 1. 82单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886. 65的规定。
- 2. 1. 83乳糖醇应符合GB 1886. 98的规定。
- 2. 1. 84磷酸二氢钙应符合GB 1886. 333的规定。
- 2. 1. 85磷酸二氢钾应符合GB 1886. 337的规定。
- 2. 1. 86磷酸氢二铵应符合GB 1886. 331的规定。
- 2. 1. 87磷酸氢二钾应符合GB 1886. 334的规定。
- 2. 1. 88磷酸氢钙应符合GB 1886. 3的规定。
- 2. 1. 89磷酸三钙应符合GB 1886. 332的规定。
- 2. 1. 90磷酸三钾应符合GB 1886. 327的规定。
- 2. 1. 91磷酸三钠应符合GB 1886. 338的规定。
- 2. 1. 92六偏磷酸钠应符合GB 1886. 4的规定。
- 2. 1. 93三聚磷酸钠应符合GB 1886. 335的规定。
- 2. 1. 94磷酸二氢钠应符合GB 1886. 336的规定。
- 2. 1. 95磷酸氢二钠应符合GB 1886. 329的规定。
- 2. 1. 96DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2. 1. 97DL-苹果酸钠应符合GB 30608的规定。
- 2. 1. 98L-苹果酸应符合GB 1886. 40的规定。
- 2. 1. 99柠檬酸应符合GB 1886. 235的规定。
- 2. 1. 100柠檬酸钠应符合GB 1886. 25的规定。

- 2.1.101 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.102 碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.103 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.104 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.105 抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.106D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.107D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.108 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.109 红花黄应符合GB 1886.61的规定。
- 2.1.110 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.111 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.112 红米红应符合GB 25534的规定。
- 2.1.113 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.114 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.115 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.116 萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 2.1.117 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.118 辣椒橙应符合GB 1886.105的规定。
- 2.1.119 可可壳色应符合GB 1886.30的规定。
- 2.1.120 蓝锭果红应符合GB 1886.369的规定。
- 2.1.121 姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.122 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.123 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.124 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.125 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.126 胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.127 杨梅红应符合GB 31622的规定。
- 2.1.128 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.129 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.130 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.131 藻蓝应符合GB 1886.309的规定。
- 2.1.132 栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 2.1.133 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。

- 2.1.134天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.135植物炭黑应符合GB 1886.384的规定。
- 2.1.136柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.137高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.138甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.139糖精钠应符合GB 1886.18的规定。
- 2.1.140甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.141三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合GB 25531的规定。
- 2.1.142纽甜应符合GB 29944的规定。
- 2.1.143乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.144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。
- 2.1.145环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.146麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.147木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.148罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.149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	≤	1.0	GB 5009.263
^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
<p>注1: a仅适用于添加该种食品添加剂的产品;</p> <p>b仅适用于添加磷酸盐的产品;</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。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、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，添加淀粉糖、全糖粉、食用淀粉、蛋黄粉、全蛋粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、乳清蛋白粉、乳清粉、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、谷物杂粮粉、植物固体饮料、植脂末、奶油粉、黑凉粉（干粉）、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）、粉末油脂中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、天然薄荷脑、食品用香精、食品用香料、二氧化硅、增稠剂（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）、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、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）、环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、麦芽糖醇、山梨糖醇、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。

河南约吧营养科技有限公司