



411818S-2026



河南省辰研食品有限公司企业标准

Q/HCY 0005S-2026

雪花酪（冷冻饮品）

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

河南省辰研食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省辰研食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨克成。

H N
Q B

雪花酪（冷冻饮品）

1 范围

本标准规定了雪花酪（冷冻饮品）的术语定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，辅以全脂牛乳粉、乳清粉、牛乳、植脂末、果蔬粉、浓缩果蔬汁、水果粒、蜂蜜、巧克力粉（粒）、食糖、淀粉糖、谷物杂粮粉（粒）、食用淀粉、坚果籽类粒（花生、芝麻、腰果仁、巴旦木仁、扁桃仁、核桃仁、榛子仁、南瓜籽、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、松子仁、葵花籽仁、杏仁中的一种或几种）、炼乳、奶油、食用植物油、精炼植物油、酪蛋白中的一种或几种，再添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、食品用香精、环己基氨基磺酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、二氧化硅、磷酸氢二钾、碳酸氢钠、瓜尔胶、谷氨酸钠中的一种或几种，经调配混合、灭菌、老化、凝冻成型、包装、冷冻贮存等工艺加工而成雪花酪（冷冻饮品）。

根据产品辅料不同可分为不同种类。

2 术语定义

雪花酪是指以生活饮用水为主要原料，辅以全脂牛乳粉、乳清粉、牛乳、植脂末、果蔬粉、浓缩果蔬汁、水果粒、蜂蜜、巧克力粉（粒）、食糖、淀粉糖、谷物杂粮粉（粒）、食用淀粉、坚果籽类粒（花生、芝麻、腰果仁、巴旦木仁、扁桃仁、核桃仁、榛子仁、南瓜籽、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、松子仁、葵花籽仁、杏仁中的一种或几种）、炼乳、奶油、食用植物油、精炼植物油、酪蛋白中的一种或几种，再添加或不添加食品添加剂，经调配混合、灭菌、老化、凝冻成型、包装、冷冻贮存等工艺加工而成，组织状态呈冷冻固态或雪泥状软固态，入口即化、口感爽滑的冷冻饮品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 全脂牛乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.3 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.4 牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.5 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 3.1.7 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.8 水果粒应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.10 巧克力粉（粒）应符合 GB/T 19343 的规定。
- 3.1.11 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.12 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

- 3.1.13 谷物杂粮粉（粒）应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.15 坚果籽类粒应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.16 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.17 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.18 食用植物油、精炼植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.19 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 3.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.21 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.22 食品用香精应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.23 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.24 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.26 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.27 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 3.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.29 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

3.2 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味
组织状态	冷冻固态或雪泥状软固态，不变形、不软塌	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
总固形物，% ≥	16	GB/T 31321
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97

磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于使用该添加剂的产品；b 指标仅适用于使用苹果、山楂制品的产品。			

3.4 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。					

3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB/T 30800 的规定。

3.7 其它要求

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。

4 检验

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，辅以全脂牛乳粉、乳清粉、牛乳、植脂末、果蔬粉、浓缩果蔬汁、水果粒、蜂蜜、巧克力粉（粒）、食糖、淀粉糖、谷物杂粮粉（粒）、食用淀粉、坚果籽类粒（花生、芝麻、腰果仁、巴旦木仁、扁桃仁、核桃仁、榛子仁、南瓜籽、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、松子仁、葵花籽仁、杏仁中的一种或几种）、炼乳、奶油、食用植物油、精炼植物油、酪蛋白中的一种或几种，再添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、食品用香精、环己基氨基磺酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、二氧化硅、磷酸氢二钾、碳酸氢钠、瓜尔胶、谷氨酸钠中的一种或几种，经调配混合、灭菌、老化、凝冻成型、包装、冷冻贮存等工艺加工而成雪花酪（冷冻饮品）。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省辰研食品有限公司