



412022S-2026

河南康味达生物科技有限公司企业标准

Q/HKS 0014S-2026

双皮奶预拌粉

2026-07-14 发布

2026-07-14 实施

河南康味达生物科技有限公司 发布前 言

本标准由河南康味达生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南康味达生物科技有限公司。

本标准主要起草人：孙庆。

HN

QB

双皮奶预拌粉

1 范围

本标准规定了双皮奶预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳粉、含乳固体饮料中的一种或几种为主要原料，添加植脂末、白砂糖、淀粉糖（食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精中的一种或几种）、乳清蛋白粉、结晶果糖、鸡蛋粉、果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、凤梨、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、姜中的一种或几种】、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、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、杏仁、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）、魔芋粉、豆奶粉、蜂蜜粉、食用淀粉、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、仙草（凉粉草）粉、大麦苗粉、咖啡粉、炼乳粉、燕麦粉、可可粉、芝士粉、抹茶、海藻糖、食用盐、刺槐豆胶、卡拉胶、氯化钾、木糖醇、赤藓糖醇、黄原胶、果胶、明胶、琼脂、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、叶黄素、高粱红、甜菜红、抗坏血酸（又名维生素 C）、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸及磷酸盐（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）、柠檬酸钠、瓜尔胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、罗汉果甜苷、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、低聚异麦芽糖、结冷胶、甲基纤维素、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、单、双甘油脂肪酸酯、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、柠檬酸钾、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、天然胡萝卜素、抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合、包装而成的双皮奶预拌粉，适用于双皮奶的加工。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 含乳固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.5 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 仙草粉、重瓣红玫瑰粉所用原料仙草和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。
- 2.1.10 坚果及籽类粉应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜粉应符合 GB/T 29602 的规定
- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定
- 2.1.15 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 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 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.19 燕麦粉应符合 NY/T 892 或 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.21 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.22 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.23 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.24 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.27 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.28 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.32 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.33 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定
- 2.1.36 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.39 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.40 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.41 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.42 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.43 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.44 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.47 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.48 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.49 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.50 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.51 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.52 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.53 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.54 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.55 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.57 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.58 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.59 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.60 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.61 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.62 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.63 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.64 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.65 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.66 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 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 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.69 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.70 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。

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

2.1.72 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.73 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。

2.1.74 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.75 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.76 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。

2.1.77 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.78 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.79 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.80 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.81 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.82 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 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	取适量样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味；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, %	≤ 10	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)，mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
叶黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 1.0	5009.263

展青霉素 ^b , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 M ₁ , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	0.5	GB 5009.24
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验； b 仅适用于添加苹果和山楂制品产品的检验； 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、甜味剂)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。			

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	5.0×10^4	2.0×10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	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	2	10	100	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

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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以乳粉、含乳固体饮料中的一种或几种为主要原料，添加植脂末、白砂糖、淀粉糖（食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精中的一种或几种）、乳清蛋白粉、结晶果糖、鸡蛋粉、果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、凤梨、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、姜中的一种或几种】、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、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、杏仁、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）、魔芋粉、豆奶粉、蜂蜜粉、食用淀粉、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、仙草（凉粉草）粉、大麦苗粉、咖啡粉、炼乳粉、燕麦粉、可可粉、芝士粉、抹茶、海藻糖、食用盐、刺槐豆胶、卡拉胶、氯化钾、木糖醇、赤藓糖醇、黄原胶、果胶、明胶、琼脂、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、叶黄素、高粱红、甜菜红、抗坏血酸（又名维生素 C）、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸及磷酸盐（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）、柠檬酸钠、瓜尔胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、罗汉果甜苷、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、低聚异麦芽糖、结冷胶、甲基纤维素、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、单、双甘油脂肪酸酯、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、柠檬酸钾、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、天然胡萝卜素、抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合、包装而成的双皮奶预拌粉，适用于双皮奶的加工。

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。

本产品属性为 GB 2760 中 01.07 以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品（不包括冰淇淋和风味发酵乳）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南康味达生物科技有限公司提出