



413140S-2017



焦作市怡园冷食有限公司企业标准

Q/JYL 0001S-2017

益生菌酸奶雪糕(活菌型)

2017-12-25 发布

2017-12-25 实施

焦作市怡园冷食有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由焦作市怡园冷食有限公司提出并起草。

本标准起草人：张鹏博。

H N

Q B

益生菌酸奶雪糕（活菌型）

1 范围

本标准规定了益生菌酸奶雪糕（活菌型）的要求、试验方法、试验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以饮用水、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、全脂奶粉、麦芽糊精、脱脂奶粉、黄油、单硬脂酸甘油酯、海藻酸钠、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、乳酸为原料，经配料、杀菌、均质、冷却、添加发酵乳（鲜牛奶、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）和发酵酸奶香精，经搅拌、老化、冻结成型、包装而成的益生菌酸奶雪糕（活菌型）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 全脂奶粉和脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 黄油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.9 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.12 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 发酵酸奶香精应符合 GB 30616 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	具有本品应有的色泽	在冻结状态下,取单只包装样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,先检查包装质量,然后剥开包装物,观察其色泽、形态、组织及有无杂质,品其滋味,闻其气味。
形态	状态完整,大小一致。插扦产品的插杆应整齐、无断杆、无多杆	
组织	冻结坚实,细腻滑润	
滋味和气味	滋气味柔和纯正,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
总固形物/(g/100g)	≥ 20	GB/T 31321
蛋白质/(g/100g)	≥ 0.8	GB/T 31321
脂肪/(g/100g)	≥ 2.0	GB/T 31321
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12

注: * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
乳酸菌(CFU/g)	出厂时	≥1×10 ⁶			GB 4789.35
	销售时	有活菌检出			
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 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

益生菌酸奶雪糕（活菌型）是适用于以饮用水、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、全脂奶粉、麦芽糊精、脱脂奶粉、黄油、单硬脂酸甘油酯、海藻酸钠、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、乳酸为原料，经配料、杀菌、均质、冷却、添加发酵乳（鲜牛奶、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）和发酵酸奶香精，经搅拌、老化、冻结成型、包装而成的益生菌酸奶雪糕（活菌型）。

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，参照 GB/T 31119《冷冻饮品 雪糕》和 GB 2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》制定本标准，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。

焦作市怡园冷食有限公司