



410754S-2018



河南萨弗喜慕实业有限责任公司企业标准

Q/HSXS 0001S-2018

冰淇淋奶浆

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

河南萨弗喜慕实业有限责任公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南萨弗喜慕实业有限责任公司、郑州市食品药品检验所提出并起草。

本标准主要起草人：马铁道、王宇坤、李文峰。

H N

Q B

冰淇淋奶浆

1 范围

本标准规定了冰淇淋奶浆的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生牛乳、脱脂生牛乳或乳制品（乳粉、脱脂乳粉、稀奶油、无水奶油、奶油、乳清蛋白粉、以生牛乳或乳粉为原料经嗜热链球菌或保加利亚乳杆菌发酵制的酸乳）、抹茶粉、咖啡粉、蛋黄粉、蓝莓浆、芒果浆、树莓浆、椰浆、玫瑰粉（重瓣红玫瑰经粉碎）、干酪、白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆、魔芋粉、海藻糖、食品添加剂（木糖醇、单硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、卡拉胶、果胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、胭脂红、柠檬黄）、食品用香精（酸奶味香精、草莓味香精、抹茶味香精、提拉米苏味香精、香草味香精、蓝莓味香精、巧克力味香精、芒果味香精、蜜瓜味香精、咖啡味香精、柠檬味香精、树莓味香精、椰奶味香精、蝶豆花味香精、玫瑰味香精、芝士香精），经混料、均质、巴氏杀菌或超高温灭菌、灌装工艺制成的冰淇淋加工用的冰淇淋奶浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 生牛乳、脱脂生牛乳、乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.4 稀奶油、奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.5 嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.6 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.7 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.8 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 蓝莓浆、芒果浆、树莓浆、椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 重瓣红玫瑰应符合卫计委关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.11 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 海藻糖应符合卫计委关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014年第15号）的规定。

- 2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.19 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。
- 2.1.21 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 食品用香精（酸奶味香精、草莓味香精、抹茶味香精、提拉米苏味香精、香草味香精、蓝莓味香精、巧克力味香精、芒果味香精、蜜瓜味香精、咖啡味香精、柠檬味香精、树莓味香精、椰奶味香精、蝶豆花味香精、玫瑰味香精、芝士香精）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	试验方法
性状	浓稠浆状	从样品中取出10g，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，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

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
蛋白质 g/100g	≥ 3.0	GB 5009.5
脂肪 g/100g (不适用于以脱脂生牛乳或脱脂乳粉为主要原料的产品)	≥ 0.5	GB 5009.6
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	仅适用于添加胭脂红的产品 ≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	仅适用于添加柠檬黄的产品 ≤ 0.05	GB 5009.35

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	
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	100	1000	GB 4789.10第二法

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；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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官指标、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

本标准适用于以生牛乳、脱脂生牛乳或乳制品（乳粉、脱脂乳粉、稀奶油、无水奶油、奶油、乳清蛋白粉、以生牛乳或乳粉为原料经嗜热链球菌或保加利亚乳杆菌发酵制的酸乳）、抹茶粉、咖啡粉、蛋黄粉、蓝莓浆、芒果浆、树莓浆、椰浆、玫瑰粉（重瓣红玫瑰经粉碎）、干酪、白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆、魔芋粉、海藻糖、食品添加剂（木糖醇、单硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、卡拉胶、果胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、胭脂红、柠檬黄）、食品用香精（酸奶味香精、草莓味香精、抹茶味香精、提拉米苏味香精、香草味香精、蓝莓味香精、巧克力味香精、芒果味香精、蜜瓜味香精、咖啡味香精、柠檬味香精、树莓味香精、椰奶味香精、蝶豆花味香精、玫瑰味香精、芝士香精），经混料、均质、巴氏杀菌或超高温灭菌、灌装工艺制成的用于冰激淋加工用的冰淇淋奶浆。本标准根据《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 2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》要求制订本企业标准，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。

河南萨弗喜慕实业有限责任公司

QB