



411121S-2018



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0008S-2018

冰淇淋基底粉

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 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。

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南泰利杰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭全太，方素霞，刘恒智，郭方杰，钱新艳，赵英丽。

H N

Q B

冰淇淋基底粉

1 范围

本标准规定了冰淇淋基底粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以稀奶油、脱脂奶粉、麦芽糖、精炼椰子油、全脂奶粉、葡萄糖、鸡蛋、食用盐为原料，添加食品添加剂刺槐豆胶、单、双硬脂酸甘油酯，经调配、乳化、均质、灭菌、喷雾干燥、计量包装工艺加工制成的粉末状冰淇淋基底粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.2 脱脂奶粉和全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 精炼椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.8 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，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	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气味、滋味，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, g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	7.7	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	10.5	GB 5009.6
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12

* 该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	10^2	10^3	GB 4789.10第二法

采样方案应符合GB 4789.1的规定。

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、蛋白质、脂肪、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

冰淇淋基底粉是以稀奶油、脱脂奶粉、麦芽糖、精炼椰子油、全脂奶粉、葡萄糖、鸡蛋、食用盐为原料，添加食品添加剂刺槐豆胶、单、双硬脂酸甘油酯，经调配、乳化、均质、灭菌、喷雾干燥、计量包装工艺加工制成的粉末状冰淇淋基底粉。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。

河南泰利杰生物科技有限公司

H N

Q B