



410877S-2018



郑州奥雪食品科技有限公司企业标准

Q/ZAX 0001S-2018

---

# 冰淇淋粉

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

---

郑州奥雪食品科技有限公司 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。

本标准由郑州奥雪食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨长伟，郭亚兰。

H N

Q B

# 冰淇淋粉

## 1 范围

本标准规定了冰淇淋粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以乳粉、食用葡萄糖、白砂糖、乳清粉、茶粉、可可粉、咖啡粉、植脂末（食糖或淀粉糖，食用植物油或氢化油、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳糖、无水奶油、人造奶油、大豆蛋白、食用盐、酪蛋白酸钠、干酪素、单硬脂酸甘油酯，单、双硬脂酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、氢氧化钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、二氧化硅、食用香精、 $\beta$ -胡萝卜素、 $\beta$ -环状糊精）为主要原料，加入适量的食品添加剂瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、三氯蔗糖、食品用香精（牛奶香精、香草香精、草莓香精、香芋香精、蓝莓香精、芒果香精、酸奶香精、水蜜桃香精、菠萝香精、巧克力香精、哈密瓜香精、青苹果香精、香蕉香精、西瓜香精、甜橙香精）、胭脂红、柠檬黄、亮蓝、日落黄、焦糖色，复合色素果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复合色素巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝），经混合、搅拌、包装而成的冰淇淋粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乳粉应符合 GB19644 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 乳清粉应符合 GB11674 的规定。
- 2.1.5 茶粉应符合 NY/T2672 的规定。
- 2.1.6 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.7 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.8 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.9 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB2716 的规定。
- 2.1.12 食用氢化油应符合 GB15196 的规定。
- 2.1.13 乳清蛋白粉应符合 GB11674 的规定。
- 2.1.14 乳糖应符合 GB25595 的规定。

- 2.1.15 无水奶油应符合 GB19646 的规定。
- 2.1.16 人造奶油应符合 NY479 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.19 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.20 干酪素应符合 QB/T 3780 的规定。
- 2.1.21 单硬脂酸甘油酯应符合 GB15612 的规定。
- 2.1.22 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB1986 的规定。
- 2.1.23 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB25539 的规定。
- 2.1.24 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.25 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.26 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.27 磷酸氢二钾应符合 GB25561 的规定。
- 2.1.28 磷酸三钠应符合 GB25565 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB25566 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.32 氢氧化钠应符合 GB1886.20 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.35 碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定。
- 2.1.36 二氧化硅应符合 GB25576 的规定。
- 2.1.37 食品用香精（牛奶香精、香草香精、草莓香精、香芋香精、蓝莓香精、芒果香精、酸奶香精、水蜜桃香精、菠萝香精、巧克力香精、哈密瓜香精、青苹果香精、香蕉香精、西瓜香精、甜橙香精）应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.38  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB8821 的规定。
- 2.1.39  $\beta$ -环状糊精应符合 GB1886.180 的规定。
- 2.1.40 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.41 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.44 胭脂红应符合 GB1886.220 的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。
- 2.1.46 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.47 日落黄应符合 GB6227.1 的规定。
- 2.1.48 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.49 复合色素果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复合色素巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂

红、亮蓝)应符合 GB26687 的规定。

## 2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性状	干燥粉末, 具有流散性, 无结块	取样 50g 冰淇淋粉均匀放在白瓷盘中, 观察其性状、色泽、杂质, 在常温下溶解于水中检查水溶性、嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味。
色泽	色泽均匀, 具有本产品应有的颜色	
气味	具有本品应有的正常气味, 无异味	
滋味	甜味	
水溶性	在常温下经搅拌可以溶解于水中, 无结块	
杂质	无肉眼可见的杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	冰淇淋粉			
	高脂型	中脂型	低脂型	检测方法
水分, g/100g	≤5	≤6.5	≤7	GB 5009.3
脂肪含量, g/100g	≥21	10-21	≤10	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥7.7	0.5-7.7	≤0.5	GB 5009.5
灰分, g/100g	≤	4.5		GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
胭脂红, g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
柠檬黄, g/kg	≤	0.025		GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤	0.02		GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤	0.045		GB 5009.35
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25		GB 22255
*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 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1

## 2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3 检验

出厂检测项目包括：感官、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以乳粉、食用葡萄糖、白砂糖、乳清粉、茶粉、可可粉、咖啡粉、植脂末（食糖或淀粉糖，食用植物油或氢化油、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳糖、无水奶油、人造奶油、大豆蛋白、食用盐、酪蛋白酸钠、干酪素、单硬脂酸甘油酯，单、双硬脂酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、氢氧化钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、二氧化硅、食用香精、 $\beta$ -胡萝卜素、 $\beta$ -环状糊精）为主要原料，加入适量的食品添加剂瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、三氯蔗糖、食品用香精（牛奶香精、香草香精、草莓香精、香芋香精、蓝莓香精、芒果香精、酸奶香精、水蜜桃香精、菠萝香精、巧克力香精、哈密瓜香精、青苹果香精、香蕉香精、西瓜香精、甜橙香精）、胭脂红、柠檬黄、亮蓝、日落黄、焦糖色，复合色素果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复合色素巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝），经混合、搅拌、包装而成的冰淇淋粉。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，参照 GB/T 20976《软冰淇淋预拌粉》的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。

郑州奥雪食品科技有限公司

QB