



411180S-2026



淇县清润食品加工厂(个体工商户)企业标准

Q/QQS 0001S-2026

---

# 冰沙(冷冻饮品)

2026-05-11 发布

2026-05-11 实施

---

淇县清润食品加工厂(个体工商户) 发布

H N

Q B

## 前 言

本标准由淇县清润食品加工厂(个体工商户)提出并起草。

本标准起草人：薛师晚。

H N

Q B

# 冰沙（冷冻饮品）

## 1 范围

本标准规定了冰沙（冷冻饮品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆、红豆、芸豆、黑豆、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、花生、红枣中的一种或几种为主要原料，经清洗、浸泡，加入白砂糖、冰糖、蜂蜜、淀粉糖浆、木糖醇中的一种或几种，经煮制、磨浆、灭菌、老化凝冻、灌装封口、包装而成的冰沙（冷冻饮品）。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 绿豆、红豆、芸豆、黑豆、黄豆、豌豆、鹰嘴豆应符合 GB 2712 的规定。

2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 淀粉糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	取适量样品置于洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	凝冻状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
总固形物，%	$\geq$ 16.0	GB/T 31321
铅*（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.12

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$2.5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.3 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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.4 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。

## 2.5 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 的规定。

## 2.6 其他要求

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: 感官要求、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

本标准适用于以绿豆、红豆、芸豆、黑豆、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、花生、红枣中的一种或几种为主要原料，经清洗、浸泡，加入白砂糖、冰糖、蜂蜜、淀粉糖浆、木糖醇中的一种或几种，经煮制、磨浆、灭菌、老化凝冻、灌装封口、包装而成的冰沙（冷冻饮品）。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

淇县清润食品加工厂(个体工商户)

Q B