



412685S-2017



河南盈嘉生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2017

软冰淇淋预拌粉

2017-11-14 发布

2017-11-14 实施

河南盈嘉生物科技有限公司 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。

本标准中的附录 A 是规范性文件。

本标准由河南盈嘉生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南盈嘉生物科技有限公司。

本标准主要起草人：崔中祥。

本标准自发布实施日起替代Q/HYS 0001S-2017(2017-08-10发布实施，备案号：411830S-2017)。

H N

Q B

软冰淇淋预拌粉

1 范围

本标准规定了软冰淇淋预拌粉的分类、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。

本标准适用于以乳粉、酸奶粉、白砂糖、植脂末 1(葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、芝士奶油、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精)、植脂末 2(葡萄糖浆、部分氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅) 麦芽糊精、食用葡萄糖、乳清粉、乳清蛋白粉、豆粉(绿豆、黄豆、红豆)、大豆蛋白、果糖中两种或两种以上的物质为主要原料，添加或不添加食用香精(香蕉味、苹果味、葡萄味、哈密瓜味、水蜜桃味、芒果味、草莓味、蓝莓味、巧克力味、咖啡味、酸奶味、牛奶味、香草味、抹茶味、菠萝味、柠檬味、甜橙味、百香果味、西柚味、梨味)、聚葡萄糖、羧甲基纤维素钠、单，双硬脂酸甘油酯、甜菊糖苷、木糖醇、丙二醇脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、益生菌粉(保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、干酪乳杆菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌)中一种或多种，经调配、混合、灌装、包装而成的软冰淇淋预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.3 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.4 硬脂酰乳酸钠应符合 GB1886.92 的规定。
- 2.1.5 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。
- 2.1.6 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.11 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.12 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.13 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.14 豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.20 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.21 瓜尔胶应符合 GB28403 的规定。
- 2.1.22 酸奶粉应符合 GB/T29602 的规定。
- 2.1.23 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.24 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.25 益生菌粉应符合附录 A 和 QB/T4575 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10, 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	具有本品应有的色泽, 色泽均匀	
气味	具有本品应有的气味, 无异味	
滋味	具有本品应有的滋味, 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
水分 g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质 g/100g	≥ 7.8	GB 5009.5
脂肪 g/100g	高脂型≥21, 中脂型10.5-21, 低脂型≤10.5	GB 5009.6
甜菊糖苷 (以甜菊糖苷当量计), g/kg	≤ 0.5	SN/T 3854
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
加水调制后应符合相应的产品理化要求		
* 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , 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
乳酸菌总数 ^d , CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.34、GB 4789.35

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB /T 4789.21 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

注 3: b 适用于不含益生菌粉的产品。

注 4: d 仅适用于含益生菌粉的产品、

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、菌落总数（或乳酸菌总数）和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录A

(规范性附录)

益生菌粉的质量要求

A.1 益生菌粉的生产工艺

益生菌粉是通过一种或多种菌种进行培养、接种、发酵、浓缩、冷冻、干燥而成。使用的菌种种类有青春双歧杆菌，动物双歧杆菌（乳双歧杆菌），两歧双歧杆菌，短双歧杆菌，婴儿双歧杆菌，长双歧杆菌，嗜酸乳杆菌，干酪乳杆菌，卷曲乳杆菌，保加利亚乳杆菌，德氏乳杆菌乳亚种，发酵乳杆菌，格氏乳杆菌，瑞氏乳杆菌，约氏乳杆菌，副干酪乳杆菌，植物乳杆菌，罗氏乳杆菌，鼠李糖乳杆菌，唾液乳杆菌，清酒乳杆菌，嗜热链球菌，产丙酸丙酸杆菌，乳酸乳球菌乳酸亚种，乳酸乳球菌乳脂亚种，乳酸乳球菌双乙酰亚种，费氏丙酸杆菌谢氏亚种，肠膜明串珠菌肠莫亚种，乳酸片球菌，戊糖片球菌。

A.2 益生菌粉的质量指标

益生菌粉应符合表A1的规定。

表A1 质量指标

项 目	指 标	检验方法
外观	粉状，具有本品应有的色泽	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
滋味和气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
大肠菌群，MPN/100g	≤ 30	GB 4789.3
酵母和霉菌，CFU/g	≤ 10	GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.10
活菌数	≥ 1x10 ⁶	GB 4789.34、GB 4789.35

编制说明

本标准适用于以乳粉、酸奶粉、白砂糖、植脂末 1(葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、芝士奶油、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单, 双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精)、植脂末 2(葡萄糖浆、部分氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅) 麦芽糊精、食用葡萄糖、乳清粉、乳清蛋白粉、豆粉(绿豆、黄豆、红豆)、大豆蛋白、果糖中两种或两种以上的物质为主要原料, 添加或不添加食用香精(香蕉味、苹果味、葡萄味、哈密瓜味、水蜜桃味、芒果味、草莓味、蓝莓味、巧克力味、咖啡味、酸奶味、牛奶味、香草味、抹茶味、菠萝味、柠檬味、甜橙味、百香果味、西柚味、梨味)、聚葡萄糖、羧甲基纤维素钠、单, 双硬脂酸甘油酯、甜菊糖苷、木糖醇、丙二醇脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、益生菌粉(保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、干酪乳杆菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌) 中一种或多种, 经调配、混合、灌装、包装而成的软冰淇淋预拌粉。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/T 29602, GB 2759 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。

河南盈嘉生物科技有限公司

2017 年 06 月 20 日

QB