



412765S-2018



河南泰香莲食品有限公司企业标准

Q/HTS0003S-2018

---

# 雪糕

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

---

河南泰香莲食品有限公司 发布

# 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南泰香莲食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王珍德

H N

Q B

# 雪糕

## 1 范围

本标准规定了雪糕的要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以生活饮用水为原料，加入奶粉、脱脂奶粉、复配食品增稠剂（瓜尔胶，黄原胶，卡拉胶，单硬脂酸甘油酯）、白砂糖、食盐、鸡蛋（清洗、去壳、混匀）、黄油、稀奶油、无水奶油、柠檬黄、日落黄、胭脂红、焦糖色、食品用香精、新鲜榴莲果肉或冷冻榴莲果肉（粉碎）、香草粉、牛油果原酱、芒果果酱、草莓果酱、可可粉、咖啡粉中的几种，经升温灭菌、均质、老化降温、灌模、速冻、包装而成的雪糕。根据所添加原辅料不同，产品分为牛奶味雪糕、榴莲味雪糕、香草味雪糕、牛油果味雪糕、芒果味雪糕、草莓味雪糕、巧克力味雪糕、咖啡味雪糕。

## 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 新鲜榴莲或冷冻榴莲果肉应清洁，无污染，无腐烂霉变，污染物限量应符合 GB 2762 的规定；致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 2.1.3 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 复配食品增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.7 稀奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.8 食盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.11 胭脂红应符合 GB1886.220 的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.13 香草粉应清洁无污染，符合 GB/T 12729.1 的规定。
- 2.1.14 牛油果原酱、芒果果酱、草莓果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.17 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 鸡蛋应符合 GB 2749 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	指 标	检验方法
状 态	固体块状，形态完整，大小一致	GB 2759
色 泽	具有该口味品种应有的色泽	
气、滋味	具有该口味品种应有的气、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, g/100g	≥ 20	GB/T 31321
脂肪, g/100g	≥ 1.0	GB/T 31321
蛋白质, g/100g	≥ 0.4	GB/T 31321
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.03	
胭脂红, g/kg	≤ 0.05	
*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。		
a 柠檬黄、日落黄在同时使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不超过 1。		

### 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	$2.5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	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 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12695 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

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

## 3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量、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

本标准适用于以生活饮用水为原料，加入奶粉、脱脂奶粉、复配食品增稠剂（瓜尔胶，黄原胶，卡拉胶，单硬脂酸甘油酯）、白砂糖、食盐、鸡蛋（去壳、混匀）、黄油、稀奶油、无水奶油、柠檬黄、日落黄、胭脂红、焦糖色、食品用香精、新鲜榴莲果肉或冷冻榴莲果肉（粉碎）、香草粉、牛油果原酱、芒果果酱、草莓果酱、可可粉、咖啡粉中的几种，经升温灭菌、均质、老化降温、灌模、速冻、包装而成的雪糕。根据所添加原辅料不同，产品分为牛奶味雪糕、榴莲味雪糕、香草味雪糕、牛油果味雪糕、芒果味雪糕、草莓味雪糕、巧克力味雪糕、咖啡味雪糕。

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》的规定，参照 GB2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

河南泰香莲食品有限公司