



410533S-2026



河南冰源食品有限公司企业标准

Q/HBY 0001S-2026

冷冻饮品（食用冰、风味冰）

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

河南冰源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南冰源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马鹏飞。

H N

Q B

冷冻饮品（食用冰、风味冰）

1 范围

本标准规定了冷冻饮品（食用冰、风味冰）的分类，要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以饮用水为原料，添加或不添加新鲜（冻）水果(苹果、香蕉、草莓、黄桃、芒果、火龙果、橙子、杨桃、榴莲、哈密瓜、猕猴桃、山楂、蔓越莓、无花果、雪梨、水蜜桃、山竹、柠檬、葡萄、百香果、菠萝、木瓜、乌梅、桂圆、荔枝、柿子、西梅、樱桃、刺梨、牛油果、蓝莓、杨梅、树莓、红枣、菠萝蜜、枸杞、枇杷、黑加仑、桑葚、接骨木莓、西瓜、杏、红毛丹、枇杷中的一种或几种)、新鲜（冻）蔬菜[芹菜、西红柿、黄瓜、羽衣甘蓝、胡萝卜、马蹄(荸荠)、彩椒中的一种或几种]、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、结晶果糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、可可粉、乳粉(奶粉)、乳清粉、乳清蛋白粉、炼乳、木糖醇、维生素 C、柠檬酸一种或几种，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、混合或不混合、灭菌、装杯、冻结、包装等工艺制成的冷冻饮品（食用冰、风味冰）。

根据添加的原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.2 水果、蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB15203 的规定。

2.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。

2.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。

2.1.8 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.10 低聚异麦芽糖应符合 GB/T20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.13 乳粉(奶粉)应符合 GB19644 的规定。

2.1.14 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB11674 的规定。

2.1.15 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.16 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。

2.1.17 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.18 柠檬酸应符合 GB1886.235 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
性状	具有产品应有的性状	将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有各产品应有的色泽	
气味与滋味	具有各产品应有的气味与滋味，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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 50 (仅适用于以单一苹果、山楂为主料产品) 20 (仅适用于添加苹果、山楂的产品)	GB 5009.185

注：*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 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	0	10 ²	-	GB 4789.2
大肠菌群	5	0	10	-	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30

注：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

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 GB2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以饮用水为原料，添加或不添加新鲜（冻）水果(苹果、香蕉、草莓、黄桃、芒果、火龙果、橙子、杨桃、榴莲、哈密瓜、猕猴桃、山楂、蔓越莓、无花果、雪梨、水蜜桃、山竹、柠檬、葡萄、百香果、菠萝、木瓜、乌梅、桂圆、荔枝、柿子、西梅、樱桃、刺梨、牛油果、蓝莓、杨梅、树莓、红枣、菠萝蜜、枸杞、枇杷、黑加仑、桑葚、接骨木莓、西瓜、杏、红毛丹、枇杷中的一种或几种)、新鲜（冻）蔬菜[芹菜、西红柿、黄瓜、羽衣甘蓝、胡萝卜、马蹄(荸荠)、彩椒中的一种或几种]、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、结晶果糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、可可粉、乳粉(奶粉)、乳清粉、乳清蛋白粉、炼乳、木糖醇、维生素 C、柠檬酸一种或几种，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、混合或不混合、灭菌、装杯、冻结、包装等工艺制成的冷冻饮品（食用冰、风味冰）。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，以 GB2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、QB/T 8022《冷冻饮品 食用冰》等标准为依据制订而成，并以此作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南冰源食品有限公司

QB