



410635S-2026



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0012S-2026

风味酸奶预拌粉

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭方杰、郭泽宇、武晓敏、钱新艳、牛俊莉、乔新丹。

H N

Q B

风味酸奶预拌粉

1 范围

本标准规定了风味酸奶预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱脂奶粉、全脂奶粉中的一种为主要原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、乳清蛋白粉、聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）、速溶膳食纤维粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、麦芽糊精、菊粉、果蔬纤维、益生菌、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、三氯蔗糖、阿斯巴甜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精中的一种或几种，添加或不添加果蔬粉、重瓣红玫瑰粉、银耳粉、黑木耳粉、茯苓粉、芡实粉、百合粉、红枣粉、麦麸粉、燕麦麸粉、大麦苗粉、燕麦粉、青稞粉、苦荞麦粉、黑小麦粉、玉米粉、黑米粉、紫米粉、小米粉、薏米粉、红高粱粉、甜荞麦粉、大麦粉、糙米粉、玄米粉、白糯米粉、藜麦粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、赤小豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、莲子粉、山药粉、葛根粉、南瓜粉、紫薯粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉、可可粉、果胶、黄原胶、琼脂、结冷胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯的一种或几种，经称量配料、混合、包装加工而成的风味酸奶预拌粉（不直接提供给消费者）。

根据产品配料不同分为：原味酸奶预拌粉、果味酸奶预拌粉、谷物酸奶预拌粉、茶味酸奶预拌粉、植物酸奶预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.5 聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）应符合本企业标准 Q/HTSK 0002S 的规定。
- 2.1.6 速溶膳食纤维粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.8 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.9 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.11 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.12 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.13 益生菌应符合卫办监督发（2010）65 号和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.14 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

- 2.1.15 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.18 甜菊糖苷应符合 SN/T 3854 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.24 重瓣红玫瑰应符合国家原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品与其相关规定的通告（2020 年第 3 号）》的规定。
- 2.1.25 银耳粉、黑木耳粉、茯苓粉、芡实粉、百合粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.26 麦麸粉、燕麦麸粉、大麦苗粉、燕麦粉、青稞粉、苦荞麦粉、黑小麦粉、玉米粉、黑米粉、紫米粉、小米粉、薏米粉、红高粱粉、甜荞麦粉、大麦粉、糙米粉、玄米粉、白糯米粉、藜麦粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、赤小豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、莲子粉、山药粉、葛根粉、南瓜粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉应符合 NY/T 2762 的规定。
- 2.1.28 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.31 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.36 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.37 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.38 可可粉应符合 GB/T 20706 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	粉末状	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
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质的沉淀	

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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.33
黄曲霉毒素M ₁ , μg/kg	≤ 0.5	GB 5009.24
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140

注：a仅适用于添加相应食品添加剂的产品，按食用说明制成风味酸奶后检测。

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				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.18 执行。

2.5 乳酸菌数

乳酸菌数应符合表 4 的规定。

表4 乳酸菌数

项 目	限 量	检 验 方 法
乳酸菌, CFU/g \geq	1×10^6	GB 4789.35

2.6 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。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.8 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 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以脱脂奶粉、全脂奶粉中的一种为主要原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、乳清蛋白粉、聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）、速溶膳食纤维粉、低聚果糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、麦芽糊精、菊粉、果蔬纤维、益生菌、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、三氯蔗糖、阿斯巴甜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精中的一种或几种，添加或不添加果蔬粉、重瓣红玫瑰粉、银耳粉、黑木耳粉、茯苓粉、芡实粉、百合粉、红枣粉、麦麸粉、燕麦麸粉、大麦苗粉、燕麦粉、青稞粉、苦荞麦粉、黑小麦粉、玉米粉、黑米粉、紫米粉、小米粉、薏米粉、红高粱粉、甜荞麦粉、大麦粉、糙米粉、玄米粉、白糯米粉、藜麦粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、赤小豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、莲子粉、山药粉、葛根粉、南瓜粉、紫薯粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉、可可粉、果胶、黄原胶、琼脂、结冷胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯的一种或几种，经称量配料、混合、包装加工而成的风味酸奶预拌粉（不直接提供给消费者）。

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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南泰利杰生物科技有限公司

QB