辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0315 S- 2018 号

Q/SZB

沈阳中街冰点城食品有限公司企业标准

Q/SZB 0004S-2018

酸奶冰淇淋

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全
起方面操作实的，该备案自动废止

2018－09－01 发布　　2018－09－20 实施

沈阳中街冰点城食品有限公司　　发布

前　言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准质量安全指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》 制定，其它指标根据产品实际测定值制定。其中铅的指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳中街冰点城食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：崔璨、刘巍、李璠、黄莹、王圣男、王博。

本标准属首次发布。

酸奶冰淇淋

1 范围

本标准规定了酸奶冰淇淋的术语和定义、产品分类、要求与试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、销售。

本标准适用于以生牛乳（和/或乳粉）、白砂糖、稀奶油（和/或无水奶油、食用植物油）为主要原料，添加或不添加水、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、乳清粉、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、果酱、食用玉米淀粉，选择添加食品添加剂单硬脂酸甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、六偏磷酸钠、磷脂、刺槐豆胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、明胶、甜蜜素、阿斯巴甜、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、焦糖色、姜黄、天然胡萝卜素、胭脂虫红、柠檬黄、亮蓝、胭脂红、食用香精中的几种，选择性添加菌种保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌的复合菌、乳双歧杆菌、干酪乳杆菌，经配料、均质、杀菌、冷却、接种发酵、破乳后制成的发酵乳，发酵前或后添加其他原料，再经老化、凝冻、硬化等工艺制成的酸奶冰淇淋。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯

GB 19301 食品安全国家标准 生乳

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20881 麦芽糊精

GB/T 22474 果酱

GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶

GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂

GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶)

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素

GB/T 31321 冷冻饮品检验方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 酸奶全乳脂冰淇淋

3.1.1 酸奶清型全乳脂冰淇淋

3.1.2 酸奶组合型全乳脂冰淇淋

3.2 酸奶半乳脂冰淇淋

3.2.1 酸奶清型半乳脂冰淇淋

3.2.2 酸奶组合型半乳脂冰淇淋

3.3 酸奶植脂冰淇淋

3.3.1 酸奶清型植脂冰淇淋

3.3.2 酸奶组合型植脂冰淇淋

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生牛乳：应符合 GB 19301 的规定。

4.1.2 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 稀奶油、无水奶油：应符合 GB 19646 的规定。

4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.6 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.8 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。

4.1.9 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.10 乳清粉和乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。

4.1.11 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.12 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。

4.1.13 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.14 保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌的复合菌、乳双歧杆菌、干酪乳杆菌：应符合 QB/T 4575 的规定。

4.1.15 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。

4.1.16 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。

4.1.17 环己基氨基磺酸钠：应符合 GB 1886.37 的规定。

4.1.18 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。

4.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯：应符合 GB 1886.47 的规定。

4.1.20 姜黄：应符合 GB 1886.60 的规定。

4.1.21 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。

4.1.22 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。

4.1.23 乳酸：应符合 GB 1886.173 的规定。

4.1.24 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。

4.1.25 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。

4.1.26 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。

4.1.27 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

4.1.28 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。

4.1.29 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。

4.1.30 明胶：应符合 GB 6783 的规定。

4.1.31 蒸馏单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的规定。

4.1.32 果胶：应符合 GB 25533 的规定。

4.1.33 双乙酰酒石酸单双甘油酯 ：应符合 GB 25539 的规定。

4.1.34 磷脂：应符合 GB 28401 的规定。

4.1.35 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。

4.1.36 槐豆胶：应符合 GB 29945 的规定。

4.1.37 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.38 天然胡萝卜素 ：应符合 GB 31624 的规定。

4.2 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
	全乳脂		半乳脂		植脂		
	清型	组合型	清型	组合型	清型	组合型	
色泽	主体色泽均匀，具有产品应有的色泽。						在冻结状态下，取单只包装样品，置于清 洁、干燥的白瓷盘中，先检查包装质量， 然后剥开包装物，用目测检查色泽、形态、组织。
形态	冻结结实，形状完整，大小一致，不变形、不软塌，不收缩。						
组织	细腻滑润，无气孔，具有该品种应有的组织特征。						
滋味、气味	柔和的乳脂香味、无异味，具有发酵乳特有的滋味。		柔和的淡乳香味、无异味，具有发酵乳特有的滋味。		柔和的植脂香味、无异味，具有发酵乳特有的滋味。		在冻结状态下，取单只包装样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，先检查包装质量， 然后剥开包装物，用目测检查杂质，用口尝、鼻嗅检查滋气味。
杂 质	无正常视力可见外来杂质。						

4.3 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
	全乳脂		半乳脂		植脂		
	清型	组合型 [1]	清型	组合型 [1]	清型	组合型 [1]	
非脂乳固体/（g/100g） ≥	6.0						按原始配料计算
总固形物/（g/100g） ≥	30.0						GB/T 31321
脂肪/（g/100g） ≥	8.0		6.0	5.0	6.0	5.0	GB/T 31321
蛋白质/（g/100g） ≥	2.5	2.2	2.5	2.2	2.5	2.2	GB 5009.5
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.28						GB 5009.12
[1] 组合型产品各项理化指标均指冰淇淋主体部分。							

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

限量		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	
大肠菌群		5	2	10	10^2	GB 1789.3 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 1789.10 第二法
乳酸菌	出厂期[c]	1×10^6				GB 4789.35
	销售期[c]	1×10^7				

注：n为同一批次产品应采集的样件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标最高食品安全限量值。

a 样品的分析及处理按GB 1789.1和GB/T 4789.22执行。注：n为同一批次产品应采集的样件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标最高食品安全限量值。

a 样品的分析及处理按GB 1789.1和GB/T 4789.22执行。注：n为同一批次产品应采集的样件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标最高食品安全限量值。

a 样品的分析及处理按GB 1789.1和GB/T 4789.22执行。

4.5 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；净含量按JJF 1070规定的方法检测。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

在每批产品中随机抽取符合检验要求的样品，每次抽取不少于2kg，分为两份，一份用于检验，一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群、乳酸菌数。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验。

a) 产品定型投产时；
b) 停产6个月以上恢复生产时；
c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
d) 检验结果与型式检验差异较大和质检部门认为有必要时；
e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。收发货标志应符合 GB/T 6388 的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合相关标准的规定。单件包装应完整，封口严密，不破损，内容物无裸露现象。包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，且外表清洁，与所装内容物相符合，箱外胶封。

6.3 运输

运输车辆应符合卫生要求，短途运输可以使用冷藏车或有保温设施的车辆，长途运输冷藏车箱温度应≤－15℃。运输和装卸所用的容器工具、设备必须清洁干燥，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在≤－18℃的专用冷库内，冷库应定期清扫、消毒。产品应使用垛垫堆码，离地、离墙应大于10cm。产品贮存过程中不应与有毒、有害、有异味、易挥发的物品或其它杂物一起混贮。

在上述贮存条件下，产品保质期为 12 个月。

6.5 销售

产品应放在低温陈列柜内销售，低温陈列柜的温度应为≤－15℃。