

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010452 S- 2022号

Q/JGN

金菇苜食品（沈阳）有限责任公司企业标准

Q/JGN 0003S-2022

冷冻饮品制作料

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2022-08-04 发布

2022-09-07 实施

金菇苜食品（沈阳）有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准化文件的结果和起草规则》的规定起草。

本标准以 GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、GB/T 30800-2014《冷冻饮品生产管理要求》的相关要求为基础，根据国内冰淇淋、雪糕、冰棍、雪泥、甜味冰产品的特点及行业大发展现状，并参照冷冻饮品及食用冰生产企业技术要求指标制定。

本标准由金菇莛食品（沈阳）有限责任公司提出。

本标准由金菇莛食品（沈阳）有限责任公司研发部负责起草。

本标准由金菇莛食品（沈阳）有限责任公司批准。

本标准主要起草人：李金洋、戴擎中、王琪。

本标准属首次发布。

冷冻饮品制作料

1 范围

本标准规定了冷冻饮品制作料的术语和定义、产品分类、技术要求、生产过程控制、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存的要求。

2 术语和定义

2.1 冷冻饮品制作料

以饮用水、食糖、食用油脂、乳、乳制品、水果及其制品、蔬菜及其制品、豆类及其制品、可可制品、食用油脂等其中的几种为主要原料,添加或不添加其他辅料、食品添加剂、食品营养强化剂,经配料、混合、均质、巴氏杀菌或灭菌、冷却、或冷冻等工艺制成的液态、固态或半固态产品。包括冰淇淋制作料、雪糕制作料、雪泥制作料、冰棍制作料、甜味冰制作料、食用冰制作料和其他冷冻饮品制作料。

3 产品分类

3.1 冰淇淋制作料

按照最终产品配方进行复配,用于经凝冻制作软冰淇淋或硬冰淇淋等产品的液态、固态或粉状产品。

3.2 雪糕制作料

按照最终产品配方进行复配,用于经凝冻制作软雪糕等产品的液态、固态或粉状产品。

3.3 雪泥制作料

按照最终产品配方进行复配,用于经凝冻制作雪泥等产品的液态、固态或粉状产品。

3.4 冰棍制作料

按照最终产品配方进行复配,用于经凝冻制作冰棍等产品的液态、固态或粉状产品。

3.5 甜味冰制作料

按照最终产品配方进行复配,用于经凝冻制作甜味冰等产品的液态、固态或粉状产品。

3.6 食用冰制作料

按照最终产品配方进行复配,用于经凝冻制作食用冰等产品的液态、固态或粉状产品。

3.7 其他冷冻饮品制作料

按照最终产品配方进行复配,用于经凝冻制作其他冷冻产品的液态、固态或粉状产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的相关规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
1	色泽	冷冻饮品制作料(浆料):取适量样品,置于清洁、干燥的白色瓷盘中,用目测检查色泽、异物等,用口尝、鼻嗅检查其他感官要求。 制作料(粉):取适量样品,置于清洁、干燥的白色瓷盘中,用目测检查色泽和状态等,用口尝、鼻嗅检查其他感官要求
2	滋味、气味	
3	状态	

4.3 污染物限量

污染物限量铅的指标如下

表 2 污染物限量

项目	参照指标	参照依据
铅 mg/kg	0.2	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中冷冻饮品的规定。

4.4.2 其他微生物的限量应符合表 2 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a CFU/g	5	2 (0)	2.5×10^4 (10^2)	10^5 (-)	GB4789.2
大肠菌群 CFU/g	5	2 (0)	10 (10)	10^2 (-)	GB4789.3 平板计数法
注: 括号内数值仅适用于食用冰。					
^a 不适用于终产品含有活性菌种(好氧和兼性厌氧益生菌)的产品。					

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中冷冻饮品的规定。

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 中的冷冻饮品的规定。

5 生产过程控制

应符合 GB 14881 的规定

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一生产日期、同一生产条件下生产的同一品种产品为批。

6.2 出厂检验

产品出厂前需经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验,检验合格并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、大肠菌群、菌落总数。国家另有规定的按国家规定执行。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 停产 6 个月以上,恢复生产时;
- c) 原辅材料、工艺、配方、设备有较大变动,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 食品安全监督机构提出要求时。对产品进行型式检验时,应对本标准技术要求中规定的全部项目进行检验。

6.4 判定规则

产品经检验,所检项目均符合本标准规定,判该批产品为合格品;检验结果中如有项以上(含一项)不符合本标准规定,可自同批产品中加倍抽样进行复检,以复检结果为准,若复检后仍有不合格项,则判定该批产品为不合格品;微生物指标经检验有一项不符合本标准规定,即判定该批产品为不合格品,微生物不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 用于销售的产品包装箱上应按 GB 7718 规定执行,涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应分别按 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装箱应牢固、胶封、捆扎结实,不得有破漏现象。

7.2.2 包装容器与材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。

7.3 运输

7.3.1 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

运输应使用具有制冷功能的运输车。车内温度应保持在 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。

7.3.2 产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运，运输时应防止挤压。

7.3.3 搬运产品应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在 $\leq-18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内，冷库应定期清扫、消毒。

7.4.2 产品应使用垛垫堆码，离墙不应小于 20cm，堆码高度不宜超过 2m。

7.4.3 产品贮存过程中不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品、清真忌物或其他杂物一起存放。

