

# Q/WYM

## 石家庄伟艳美食品有限公司企业标准

Q/WYM 0002S-2019

---

### 冷冻饮品 益生菌冰棍

备案号：131020S-2019  
备案日期：2019年04月09日  
有效日期：2024年04月08日

2019-02-12 发布

2019-03-13 实施

石家庄伟艳美食品有限公司 发布



## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了国家标准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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，参考了SB/T 10016《冷冻饮品 冰棍》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由石家庄伟艳美食品有限公司提出。

本标准起草单位：石家庄伟艳美食品有限公司。

本标准主要起草人：刘兴苍。

本标准于2019年2月11日由石家庄伟艳美食品有限公司负责人郭建忠批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年2月12日首次发布。



## 冷冻饮品 益生菌冰棍

### 1 范围

本标准规定了益生菌冰棍的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以饮用水、白砂糖为主要原料，添加或不添加葡萄糖浆、食用葡萄糖、果葡糖浆、乳粉、乳清粉、稀奶油（或奶油、或无水奶油）、棕榈油、椰子油、可可粉、麦芽糊精、鸡蛋、蜂蜜、浓缩苹果汁、果酱、糖渍玫瑰、甜味剂（甜蜜素、阿斯巴甜）、增稠剂（瓜尔胶、明胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆胶、结冷胶、海藻酸钠）、水分保持剂（六偏磷酸钠、三聚磷酸钠）、乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、改性大豆磷脂）、酸味剂（柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、DL-苹果酸）、着色剂（诱惑红、胭脂红、苋菜红、亮蓝、焦糖色（亚硫酸氨法）、柠檬黄、日落黄）、食用香料中的几种，经调配、均质、杀菌（85-90℃，15 秒钟）、降温、添加益生菌（乳双歧杆菌、或嗜热链球菌、或保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚种））、硬化、成型、包装而制成的益生菌冰棍。

### 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 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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

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

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

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 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红

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 1886.238 食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品



- 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 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
- 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 总测
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 15680 棕榈油
- GB/T 18963 浓缩苹果汁
- 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、无水奶油
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB/T 22474 果酱
- GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶（刺槐豆胶）
- GB/T 31321 冷冻饮品检验方法
- NY/T 230 椰子油
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求



### 3.1 原料要求

- 3.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 的规定。
- 3.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.7 乳清粉符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.8 稀奶油、奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.9 益生菌所用菌种在卫生部公示的《可用于食品的菌种名单》中。
- 3.1.10 棕榈油应符合 GB 15680 的规定。
- 3.1.11 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 3.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.14 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.16 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 3.1.17 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.18 糖渍玫瑰应符合附录 A 的规定。

### 3.2 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
色泽	具有品种应有的色泽。	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、杂质等，用口尝、鼻嗅检查滋味、气味。
形态	形态完整，大小一致，插杆产品的插杆应端正，无断杆、无多杆、无空头。	
组织	冻结坚实，且具有品种应有的组织特征。	
气味和滋味	滋味协调，香气纯正，具有该品种应有的滋味和气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见的外来杂质。	

### 3.3 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
总固形物/ (%)	$\geq$ 11.0	GB/T 31321
总糖(以蔗糖计)/ (%)	$\geq$ 7.0	GB/T 31321
铅(以Pb计) / (mg/kg)	$\leq$ 0.24	GB 5009.12

## 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采用方案及限量(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 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌/ (CFU/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4

## 3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

## 3.6 益生菌指标

应符合表4的规定。

表4 益生菌指标

项 目	指 标(CFU/g)	检验方法
益生菌数	$\geq$ $10^6$	GB 4789.35

## 4 食品添加剂

## 4.1 食品添加剂质量

甜蜜素应符合GB 1886.37的规定,阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定,瓜尔胶应符合GB 28403的规定,明胶应符合GB 6783的规定,黄原胶应符合GB 1886.41的规定,羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定,卡拉胶应符合GB 1886.169的规定,刺槐豆胶应符合GB 29945的规定,结冷胶应符合GB 25535的规定,海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定,六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定,三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定,单,双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定,蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定,改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定,柠檬酸应符合GB 1886.235的规定,柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定,DL-苹果酸应符合GB 25544的规定,乳酸应符合GB 1886.173的规定,诱惑红应符合GB 1886.222的规定,胭脂红应符合GB 1886.220的规定,苋菜红应符合GB 4479.1的规定,亮蓝应符合GB 1886.217的规定,焦糖色(亚硫酸氨法)应符合GB 1886.64的规定,柠檬黄应符合GB 4481.1的规定,日落黄应符合GB 6227.1的规定,食用香料应符合GB 2760的规定。



#### 4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

#### 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 组批

由同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一规格、同一品种为一批。

##### 6.2 出厂检验

###### 6.2.1 抽样方法和数量

在成品库按批随机分散均匀抽取，每批抽取量不少于2kg的样品，分为两部分，一部分用于检验，一部分用于留存备查。

###### 6.2.2 检验项目

出厂检验项目包括感官要求、净含量、乳酸菌数、大肠菌群。

###### 6.2.3 产品出厂的条件

产品出厂检验项目全部合格后方可出厂。

##### 6.3 型式检验

###### 6.3.1 抽样方法和数量

在成品库按批随机分散均匀抽取，每批抽取量不少于2kg的样品。

###### 6.3.2 检验项目为本标准技术要求中 3.2-3.7 规定的全部项目。

###### 6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- e) 新产品试制鉴定时。

##### 6.4 判定规则

###### 6.4.1 出厂检验判定和复验

###### 6.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定，判为合格品。



6.4.1.2 出厂检验项目有1项(卫生指标中规定的大肠菌群除外)不符合本标准规定,可以加倍抽样复验,复验后仍不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。

6.4.1.3 微生物指标中有1项不符合本标准规定,判该批产品为不合格品,不应复验。

#### 6.4.2 型式检验判定和复验

6.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定,判为合格品。

6.4.2.2 型式检验项目不超过3项(含3项卫生指标中规定的微生物指标除外)不符合本标准规定,可以加倍抽样复验,复验后仍有1项不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。型式检验项目超过3项不符合本标准规定,不应复验,判该批产品为不合格品。

6.4.2.3 微生物指标中规定的微生物指标如有1项不符合该标准规定,不应复验,判该批产品为不合格品。

### 7 标识、包装、贮存、运输、保质期

#### 7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合GB/T 191规定。

#### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

7.2.2 单件包装应完整,封口严密,不破损。

7.2.3 包装箱应牢固、整齐、完整、无破损,且外表清洁,与所装内物相符,箱外胶封。

#### 7.3 贮存

7.3.1 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。

7.3.2 产品应使用垛垫堆码,离地、离墙应大于10cm。

7.3.3 产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发的物品或其他杂物一起混贮。

#### 7.4 运输

7.4.1 运输车辆应符合卫生要求,短途运输应使用冷藏车,长途运输冷藏车厢温度应 $< -15^{\circ}\text{C}$ 。

7.4.2 产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运,防止挤压。

7.4.3 搬运产品应轻拿轻放,不应摔扔、撞击、挤压。

#### 7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下,保质期18个月。



附录 A  
规范性附录  
糖渍玫瑰

## A.1 工艺要求

以重瓣红玫瑰、白砂糖为原料，经挑选处理、搅拌混匀、腌制后加或不加食品添加剂而制成的糖渍玫瑰。

## A.2 原料要求

重瓣红玫瑰应符合国家卫计委[2010]第3号新资源食品的相关要求。白砂糖应符合 GB 317 的要求。应符合国家有关规定及 GB2760 标准要求，不得使用非食品物质，不得超范围、超限量使用食品添加剂，原辅料相关指标符合 GB2760 及 GB2763 的相关规定。

## A.3 技术要求

## A.3.1 感官要求

感官要求应符合表A.1的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	指 标
色泽	呈玫瑰红色或棕红色或棕褐色
滋味及气味	具有浓郁的玫瑰花天然气味和滋味，味甜，稍有涩感、无异味
组织状态	呈半流体状或分层状，有花瓣块状物，无霉变
杂质	无肉眼可见外来杂质

## A.3.2 理化指标

理化指标应符合表A.2的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 35
总糖含量(以还原糖计)/%	≥ 60
可溶性固形物含量(折光计法, 20℃)	≥ 62
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.05
砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.05
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤ 0.35

## A.3.3 微生物指标

微生物指标应符合表A.3的规定。



表 A.3 微生物指标

项目		指标
菌落总数/ (CFU/g)	≤	1000
大肠菌群/ (MPN/g)	≤	0.3
霉菌/ (CFU/g)	≤	50
酵母 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

