

备案号：44060354S-2021  
备案日期：2021年08月24日  
备案有效期：伍年

# Q/GDCG

## 广东省食品安全企业标准

Q/GDCG 0001S—2021

### 冻干酸奶块

2021-07-01 发布

2021-08-01 实施

广东承冠食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的有关规定进行制定。

本标准由广东承冠食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏伟艺、陈肯。

本标准于2021年7月1日首次发布。

# 冻干酸奶块

## 1 范围

本标准规定了冻干酸奶块的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以发酵乳（以饮用水、全脂奶粉、白砂糖、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂为原料，加工而成）为主要原料，根据生产需要选择性添加适量脱脂奶粉、乳清粉、奶油、白砂糖、食用玉米淀粉、果蔬粉、水果（经打浆或切块）、蔬菜（经打浆或切块）、银耳、枸杞子、莲子、玉米、红豆、绿豆、紫薯、芋头、山药、薏苡仁、芡实、坚果仁、白果（银杏果）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茶树花、桂花、菊花、茉莉花、红枣、鸡蛋、椰子汁、巧克力、咖啡粉、冰淇淋粉、麦芽糖浆、麦芽糊精、果胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种，经预溶预煮、搅拌混合、成型（或造粒）、铺盘、速冻、冻干、包装制成的冻干酸奶块。产品可冲调食用或作为其他食品加工使用。

## 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 1353    | 玉米                          |
| 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 2749    | 食品安全国家标准 蛋与蛋制品              |
| GB 2760    | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准          |
| GB 2761    | 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量          |
| GB 2762    | 食品安全国家标准 食品中污染物限量           |
| GB 2763    | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量        |
| GB 4789.1  | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则        |
| 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 4789.15 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数   |
| GB 4789.18 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳及乳制品     |
| GB 4806.7  | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品       |
| GB 5009.3  | 食品安全国家标准 食品中水分的测定           |
| GB 5009.5  | 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定          |
| GB 5009.6  | 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定           |

- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10462 绿豆
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 18672 枸杞
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- 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 20884 麦芽糊精
- GB/T 20976 软冰淇淋预拌粉
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
- NY/T 285 绿色食品 豆类
- NY/T 289 绿色食品 咖啡
- NY/T 1049 绿色食品 薯芋类蔬菜
- NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
- NY/T 2110 绿色食品 淀粉糖和糖浆
- 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[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》
- 关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年 第3号）
- 关于批准茶树花等7种新资源食品的公告（2013年 第1号）

《中华人民共和国药典》2020年版一部

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 发酵乳（以饮用水、全脂奶粉、白砂糖、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂为原料，加工而成）：应符合 GB 19302 的规定。

3.1.2 脱脂奶粉：应符合 GB 19644 的规定。

3.1.3 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。

3.1.4 奶油：应符合 GB 19646 的规定。

3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

3.1.6 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.7 果蔬粉：应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.8 水果（经打浆或切块）、蔬菜（经打浆或切块）：应新鲜，无虫害、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.9 银耳：应符合 GB 7096 的规定。

3.1.10 枸杞子：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.11 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

3.1.12 红豆：应符合 NY/T 285 的规定。

3.1.13 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。

3.1.14 紫薯、芋头：应符合 NY/T 1049 的规定。

3.1.15 莲子、山药、薏苡仁、芡实、白果：应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

3.1.16 坚果仁：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.17 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

3.1.18 茶树花：应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。

3.1.19 桂花、菊花、茉莉花：应符合 NY/T 1506 的规定。

3.1.20 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.21 鸡蛋：应符合 GB 2749 规定。

3.1.22 椰子汁：应符合 GB 17325 的规定。

3.1.23 巧克力：应符合 GB 9678.2 的规定。

3.1.24 咖啡粉：应符合 NY/T 289 的规定。

3.1.25 冰淇淋粉：应符合 GB/T 20976 的规定。

3.1.26 麦芽糖浆：应符合 NY/T 2110 的规定。

3.1.27 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884、GB 15203 的规定。

3.1.28 果胶：应符合 GB 25533 的规定。

3.1.29 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的规定。

3.1.30 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定。

3.1.31 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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                   |
|-------|----------------------|
| 色泽    | 白色至乳白色、乳黄色或具有产品应有的色泽 |
| 滋味及气味 | 具有产品固有的滋味和气味，无异味。    |
| 性状    | 颗粒状或块状或具有产品应有的性状     |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质。           |

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目                            | 指标     |
|-------------------------------|--------|
| 水分/(g/100g)                   | ≤ 10.0 |
| 脂肪/(g/100g)                   | ≥ 2.0  |
| 蛋白质/(g/100g)                  | ≥ 2.3  |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg)               | ≤ 0.25 |
| 展青霉素 <sup>a</sup> /(μg/kg)    | ≤ 50   |
| 黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> /(μg/kg) | ≤ 0.5  |
| 米酵菌酸 <sup>b</sup> /(μg/kg)    | ≤ 0.25 |

<sup>a</sup> 仅限添加山楂、苹果制品的产品。  
<sup>b</sup> 仅限添加银耳的产品。

### 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项目      | 采样方案 <sup>d</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） |   |       |   |
|---------|---|---|-------|---|
|         | n                                       | c | m     | M |
| 大肠菌群    | 5                                       | 2 | 1     | 5 |
| 沙门氏菌    | 5                                       | 0 | 0/25g | — |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                                       | 0 | 0/25g | — |
| 霉菌 ≤    | 100                                     |   |       |   |
| 酵母 ≤    | 30                                      |   |       |   |

<sup>d</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号规定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求

按 GB 19302 中感官要求规定的检验方法测定。

### 5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 脂肪：按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 展青霉素：按 GB 5009.185 规定的方法测定。

5.2.6 黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>：按 GB 5009.24 规定的方法测定。

5.2.7 米酵菌酸：按 GB 5009.189 规定的方法测定。

### 5.3 微生物指标

5.3.1 大肠菌群：按 GB 4789.3 中平板计数法规定的方法检测。

5.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 中规定的方法检测。

5.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 定性检验规定的方法检测。

5.3.4 霉菌、酵母：按 GB 4789.15 规定的方法检测。

### 5.4 净含量

按JJF 1070 中相关方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 产品原料入库验收

原材料入库前应由质量检验部门按原材料标准要求验收合格后，方可入库使用。

## 6.2 组批

由同一班次、同一原料、同一生产线生产的同一品种、同一规格的产品组成一个检验批。

## 6.3 抽样

每批产品随机抽取 10 个最小独立包装；样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。其中净含量抽样按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品须经本厂质检部门按本标准的规定抽样检验合格，签署产品质量合格证后，方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目：感官要求、水分、大肠菌群、净含量为每批必检项目。

## 6.5 型式检验

型式检验项目按技术要求规定的全部项目。正常生产时，应至少每半年进行一次型式检验；但有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 原料供应商或产地发生变化时；
- b) 主要设备更换时；
- c) 新产品试产时；
- d) 停产三个月或以上后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

## 6.6 判定规则

检验项目全部符合本标准判为合格品。若微生物指标中有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得进行复检。其余指标不合格，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验；如复验后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 产品标签应符合《食品标识管理规定》、GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.3 含新资源食品的产品标签标志应符合国家卫健委（原卫计委和卫生部）相关的规定。

### 7.2 包装

产品内包装材料采用复合食品包装袋或其他食品包装用塑料容器包装或食品包装用塑料与铝箔复合膜；复合食品包装袋应符合 GB 9683 的要求；其他食品包装用塑料容器应符合 GB 4806.7 的要求；食品包装用塑料与铝箔复合膜应符合 GB/T 28118 的要求。外包装使用纸箱包装，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。包装应无破损，封口严密。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥，不得与有害物品混运，运输过程应防晒、防潮湿、防摔压。装卸时应轻搬轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风的仓库中，请勿倒置，不得与有毒、有腐蚀性货物混贮，避免阳光直射和靠近热源，防止冻结。

7.4.2 仓库内应有堆放板，堆放应离墙离地至少 10cm 以上保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。

7.4.3 保质期：在符合本标准规定的条件下，产品保质期按产品标签或产品说明书上标识的保质期内内容执行。

---