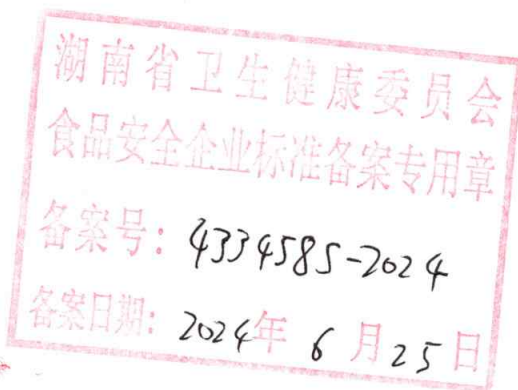


湖南雪帝食品科技有限公司企业标准

Q/XJXD 0001S-2024

食品安全企业标准

酸奶冰淇淋



2024-07-21 发布

2024-08-21 实施

湖南雪帝食品科技有限公司 发布

前 言

本标准根据 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》进行格式编写。

本标准由湖南雪帝食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南雪帝食品科技有限公司。

本标准由湖南雪帝食品科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：崔龙伟、苏红卫、刘云。

本标准代替 Q/XJXD 0001S-2021《酸奶冰淇淋》。

本标准与 Q/XJXD 0001S-2021 相比，主要修改如下：

---删除了标准有效期；

---修改本标准主要起草人：崔龙伟、苏红卫、刘云；

---修改了条款1范围中部分内容；

---删除了条款2规范性引用文件中重复的“GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定”，增加“GB 5749 生活饮用水卫生标准”；

---修改了5.4 污染物限量表3中污染物的限量；修改5.6中表5 微生物限量；



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、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、乳粉、生乳、发酵乳、乳清蛋白粉、食用植物油、果酱、果肉、豆粉、大豆蛋白粉、麦芽糖、果葡糖浆、鲜蛋、蛋黄粉、食用葡萄糖、结晶果糖、可可粉、可可液块、代可可脂、奶油、人造奶油、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、动物双歧杆菌、两歧双歧杆菌、嗜酸乳杆菌，副干酪乳杆菌，植物乳杆菌，干酪乳杆菌，鼠李糖乳杆菌，长双歧杆菌、乳酸乳球菌、短双歧杆菌、卷曲乳杆菌、发酵乳杆菌、嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)其中部分为原料，添加食品添加剂，经配料、混合、灭菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)发酵(或不发酵)、混合(或不混合)、灭菌(或不灭菌)、均质、冷却、老化、冻结、硬化、包装等工序生产而成的酸奶冰淇淋。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 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 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 5413.39	食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 31321	冷冻饮品检验方法
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

- 3.1 清型酸奶冰淇淋
不含颗粒或块状辅料，且未加入果酱和(或)果肉原料的酸奶冰淇淋。
- 3.2 组合型酸奶冰淇淋
含有颗粒或块状辅料，或加入果酱和(或)果肉原料的酸奶冰淇淋。

4 产品分类

根据配方的不同，产品分为2类。

- 4.1 清型酸奶冰淇淋
- 4.2 组合型酸奶冰淇淋

5 要求

- 5.1 原辅料要求
应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 5.2 感官指标
感官指标见表1。

表 1 感官指标

项目	指标	试验方法
色泽	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、杂质等，品其滋味、闻其气味。
滋味气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	形态完整，大小一致，不变形，不软塌，不收缩，细腻滑润，无气孔	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

理化指标见表2。

表 2 理化指标

项目	指标		试验方法
	清型	组合型	
非脂乳固体、(g/100g)	≥	6.0	GB 5413.39

总固形物/(g/100g)	≥	30.0		GB/T 31321
脂肪/(g/100g)	≥	2.5	2.0	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥	2.3	1.6	GB 5009.5
酸度/(° T)	≥	20.0		GB 5009.239
注：组合型产品的各项指标均指冰淇淋主体部分				

5.4 污染物限量

污染物限量见表3。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.24	GB 5009.12

5.5 乳酸菌数

乳酸菌数见表4。

表4 乳酸菌数

项目	指标	检验方法
乳酸菌数 ^a /(CFU/g)	≥ 1×10 ⁵	GB 4789.35
^a 适用于发酵后不灭菌的产品。		

5.6 微生物限量

5.6.1 微生物限量见表5。

表5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	2.5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行；					
^b 适用于发酵后灭菌的产品。					

5.6.2 致病菌限量见表6。

表6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	——	GB 4789.30
^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。					

5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

5.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760中03.01的规定。

5.6 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。

按 JJF 1070 规定的方法执行。

5.7 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

以同一生产日期、同一投料、同一工艺过程内生产的，质量具有均一性的一定数量的产品为一批。

6.2 抽样

随机抽样，在同一批产品中随机抽取1/2000，不少于2000g的样品，分为两部分，一部分用于检验，一部分留存备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品须经公司检验部门按本标准进行检验，并出具出厂检验报告，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、乳酸菌数、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目包括要求中的全部项目。正常生产时每半年应进行一次型式检验；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定原则

6.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

6.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应在同批次产品或留样中取样复验。复验后如仍不符合本标准，判为不合格。

6.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 标签按 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装应符合GB 4806.7的规定。

7.2.2 包装箱应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

7.3.1 应符合GB 31621、GB 31605的规定。

7.3.2 运输温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

7.4 贮存

7.4.1 应符合GB 31621、GB 31605的规定。冷库应定期清扫、消毒。

7.4.2 贮存温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

7.5 销售

7.5.1 应符合GB 31621的规定。

7.5.2 销售温度 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。

7.6 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为18个月。

