

Q/NYLC

内蒙古伊利实业集团股份有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150290-2018有效期至2020年12月17日

Q/NYLC 0011S—2018

代替 Q/ NYLC 0011S-2018

软冰淇淋浆料



2018 - 07 - 05 发布

2018 - 07 - 06 实施

内蒙古伊利实业集团股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NYLC 0011S-2018《软冰淇淋浆料》（2018年6月20日实施），与Q/NYLC 0011S-2018相比，本标准主要技术变化如下：

——将“食糖为原料”修改为“食糖等为原料”；

——将“食品用香精的一种或几种”修改为“食品用香精等的一种或几种”。

本标准由内蒙古伊利实业集团股份有限公司提出。

本标准由内蒙古伊利实业集团股份有限公司冷饮事业部研发部负责起草。

本标准由内蒙古伊利实业集团股份有限公司创新中心归口。

本标准由内蒙古伊利实业集团股份有限公司批准。

本标准主要起草人：温红瑞、马海燕、兰宏旺。

软冰淇淋浆料

1 范围

本标准规定了软冰淇淋浆料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以乳和（或）乳粉、饮用水、食用植物油和（或）奶油、食糖等为原料，添加或不添加乳清粉、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、果酱、可可粉、巧克力等，添加食品添加剂羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、山梨醇酐单硬脂酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、硬脂酰乳酸钠、刺槐豆胶、卡拉胶、结冷胶、瓜尔胶、果胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、柠檬酸钠、柠檬酸、乳酸、苹果酸、胭脂红、柠檬黄、β-胡萝卜素、焦糖色、日落黄、诱惑红、亮蓝、葡萄皮红、食品用香精等中的一种或几种，经混合、均质、灭菌、灌装等工艺制成的软冰淇淋浆料。

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 包装储运图示标志
- 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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
- 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 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠
- GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
- 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 1986 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 食品中农药残留限量
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
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 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 13481 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 20706 可可粉
GB/T 20881 低聚异麦芽糖
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20884 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 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
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 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 25568 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
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 28313 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄皮红
GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶（刺槐豆胶）
GB 29951 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸脂肪酸甘油酯
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
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

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

<http://www.aqsiq.gov.cn>）

卫生部公告 2011 年第 8 号《关于制定 D-甘露糖醇等 58 个食品添加剂产品标准的公告》（网址：
<http://www.moh.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 生牛乳：应符合 GB 19301 的规定。
- 3.1.2 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.6 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.8 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.9 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.10 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.11 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.12 巧克力：应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.13 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。

3.2 感官要求

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
3.2.1 色泽	3.2.2 应具有与产品口味相一致的色泽，色泽均匀。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
3.2.3 滋、气味	3.2.4 具有与产品口味相一致的滋味、气味，无异味。	
3.2.5 组织状态	3.2.6 呈均匀一致液体，可有与配方相符的辅料的沉淀物，无正常视力可见外来异物。	

3.3 理化指标

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			非全乳脂			
	全乳 高脂	全乳 中脂	全乳 低值	非全乳 高脂	非全乳 中脂	非全乳 低脂	
总固形物, g/100g ≥	32.0	28.0	28.0	32.0	28.0	28.0	GB/T 31321
乳脂肪, g/100g	>8.0	3.0-8.0	0.5-<3.0	-	-	-	GB 5009.6
脂肪, g/100g	-	-	-	>8.0	3.0-8.0	0.5-<3.0	GB 5009.6
乳蛋白, g/100g ≥	2.2						GB 5009.5
注：乳脂肪和乳蛋白的成分属性由原始配料确定。							

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中冷冻饮品类的规定，其中要求污染物中的铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，按照GB 2762中规定的检验方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，按照GB 2761中的规定的方法检验。

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763中的规定，按照GB 2763中的规定的方法检验。

3.7 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的要求。按GB 4789.26规定的方法检验。

3.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

食品添加剂羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、刺槐豆胶、卡拉胶、结冷胶、瓜尔胶、果胶、酪蛋白酸钠、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、柠檬酸钠、柠檬酸、乳酸、苹果酸、胭脂红、柠檬黄、β-胡萝卜素、焦糖色、日落黄、诱惑红、食品用香精、葡萄皮红、亮蓝、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯等的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应分别符合GB 1886.232、GB 1986、GB 13481、GB 29951、GB 25539、GB 29945、GB 1886.169、GB 25535、GB 28403、GB 25533、GB 1886.212、GB 1886.92、GB 25566、GB 1886.4、GB 25568、GB 1886.25、GB 1886.235、GB 1886.173、GB 25544、GB 1886.220、GB 4481.1、GB 8821、GB 1886.64、GB 6227.1、GB 1886.222、GB 30616、GB 28313、GB 1886.217，微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯应符合卫生部公告（2011年第8号）。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合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、同一生产条件生产的同一品种产品为一批。

6.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽样数量不少于18包，样品分成2份，1份检验，1份备查。

6.3 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、总固形物、脂肪、乳蛋白、商业无菌。国家另有规定的按国家规定执行。

6.4 型式检验

产品正常生产时，每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时，亦应及时进行型式检验：

- 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、配方、工艺、设备有较大变动时；
- 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。

6.5 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；检验结果中如有一项以上（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 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装箱标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全标准的规定。

7.2.2 单件包装应完整，封口严密，不破损，内容物无裸露现象。

7.3 运输

7.3.1 运输车辆应符合卫生要求。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。

7.3.2 搬运产品应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮，在 0℃ 以下运输时应有防冻措施。

7.4 贮存

1.1.1 产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发的物品及清真忌物一起存放。

1.1.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

1.1.3 产品应使用垫垫堆码，离墙不应小于 20cm，堆码高度不宜超过 2m。



附 录 A
(资料性附录)
企业标准适用生产企业名称及地址

本标准是由内蒙古伊利实业集团股份有限公司统一制定并发布，适用于集团公司所属各分(子)公司、生产基地及委托加工厂，本标准适用的企业名称及地址应符合表A.1的规定。

表A.1 适用的企业名称及地址

序号	分(子)公司、生产基地及委托加工厂	地 址
1	阜新伊利乳品有限责任公司	辽宁省阜新市阜蒙县园区路2号
2	合肥伊利乳业有限责任公司	安徽省合肥市双凤工业区双凤大道169号