

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: Q15041S-2018 有效期至: 2019年10月07日

Q/NYLC 0012S—2018

代替 Q/ NYLC 0012S-2016

冷冻酸奶冰淇淋



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给出的规则起草。

本标准代替Q/NYLC 0012S-2016《冷冻酸奶冰淇淋》，与Q/NYLC 0012S-2016相比，主要技术变化如下：

——修改了贮存温度。

——更新了规范性引用文件。

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：李楠、蔡桂林、王强、程绍航。

本标准所代替标准的历次发布情况：

——Q/NYLC 0012S-2012、Q/NYLC 0012S-2016

冷冻酸奶冰淇淋

1 范围

本标准规定了冷冻酸奶冰淇淋的分类、技术要求、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本标准适用于以饮用水、乳粉、白砂糖为主要原料，添加稀奶油、奶油、无水奶油、椰子油、棕榈油、起酥油、葡萄糖浆、果葡糖浆、冰蛋黄、干酪、乳清粉和乳清蛋白粉、巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品等中的一种或几种，添加食品添加剂单、双硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、刺云实胶、黄原胶、果胶、聚甘油脂肪酸酯、刺槐豆胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、乳酸钠、亮蓝、胭脂红、柠檬黄、日落黄、苋菜红、 β -胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，经混合、均质、杀菌、降温后，一部分接种嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌等中的一种或几种，发酵、冷却后，添加另一部分与之混合，凝冻前或后添加或不添加果酱、巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品，经硬化后制成的体积膨胀的含有活性乳酸菌的冰淇淋。

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/T 317 白砂糖
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.86 食品安全国家标准 食品添加剂 刺云实胶
- 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 1886.232 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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5420 食品安全国家标准 干酪
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15680 棕榈油
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 20882 果葡糖浆
GB/T 20885 葡萄糖浆
GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）
GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶（刺槐豆胶）
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 230 椰子油
LS/T 3218 起酥油

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》（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>）

卫办监督发（2010）65号 《卫生部办公厅关于印发〈可用于食品的菌种名单〉的通知》（网址：
<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s3593/201004/65839d2d57554dd29ae40a52dca92c74.shtml>）

3 产品分类

3.1 清型冷冻酸奶冰淇淋：不含颗粒或块状辅料的冷冻酸奶冰淇淋。

3.2 组合型冷冻酸奶冰淇淋：以清型冷冻酸奶冰淇淋为主体，与其它类冷冻饮品和（或）果酱等食品组合而成的制品，其中清型冷冻酸奶冰淇淋占总质量分数大于50%。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 稀奶油、奶油和无水奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.5 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的规定。
- 4.1.6 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 4.1.7 冰蛋黄：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.8 乳清粉和乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.9 干酪：应符合 GB 5420 的规定。
- 4.1.10 巧克力、代可可脂巧克力及其制品：应符合 GB 9678.2 的规定。
- 4.1.11 棕榈油：应符合 GB 15680 的规定。
- 4.1.12 椰子油：应符合 NY/T 230 的规定。
- 4.1.13 起酥油：应符合 LS/T 3218 的规定。
- 4.1.14 嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌：应符合国家有关标准的规定。

4.2 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	色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色；添加其他成分的产品应具有与添加成分相符的色泽。	在冻结状态下，取单只包装样品，置于清洁、干燥的白磁盘中，先检查包装质量，然后剖开包装物，用目测检查色泽、形态、杂质等，用口尝、鼻嗅检查其他感官要求。
滋、气味	具有与产品口味相一致的滋味、气味，无异味。	
组织状态	呈均匀、细腻固体，无正常视力可见外来异物。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		理化指标		检验方法
		清型	组合型 ^a	
蛋白质/(%)	≥	2.5	2.2	GB 5009.5
非脂乳固体 ^b /(%)	≥	6.0		/
总固形物/(%)	≥	30.0		GB/T 31321
总脂肪/(%)	≥	5.0		GB 5009.6
^a 组合型产品的各项指标均指酸奶冰淇淋主体部分。				
^b 非脂乳固体含量按原始配料计算。				

4.4 污染物限量

污染物铅应符合表3的规定；其它污染物指标应符合GB 2762中冷冻饮品项下的规定，按照污染物限量GB 2762中规定的方法检验。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

4.5 大肠菌群限量

大肠菌群限量应符合表4的规定。

表4 大肠菌群限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以25 g 或/25 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法

4.6 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921中冷冻饮品项下的规定，按照GB 29921中规定的方法检验。

4.7 乳酸菌数

乳酸菌数应符合表5的规定。

表5 乳酸菌数

项目	指标	检验方法
乳酸菌数, CFU/g (mL)	≥ 1×10 ³	GB 4789.35
注：乳酸菌数仅适用于产品的主体部分；		

5 食品添加剂

食品添加剂单、双硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶、刺云实胶、羧甲基纤维素钠、果胶、聚甘油酯脂肪酸酯、刺槐豆胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、乳酸钠、亮蓝、胭脂红、柠檬黄、日落黄、苋菜红、β-胡萝卜素、食品用香精的使用应符合GB 2760的规定。单、双硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶、刺云实胶、羧甲基纤维素钠、果胶、刺槐豆胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、乳酸钠、亮蓝、胭脂红、柠檬黄、日落黄、苋菜红、β-胡萝卜素、食品用香精的质量要求应符合GB 1986、GB 28403、GB 1886.41、GB 1886.86、GB 1886.232、GB 25533、GB 29945、GB 29931、GB 1886.235、GB 1886.25、GB 25544、GB 1886.173、GB 25537、GB 1886.217、GB 1886.220、GB 4481.1、GB 6227.1、GB 4479.1、GB 8821、GB 30616的规定，聚甘油酯脂肪酸酯应符合卫生部公告（2011年第8号）的规定。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 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一批。

7.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于200件（最小包装），随机抽取30件，分成2份，1份检测，1份备查。

7.3 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、总固形物、脂肪、蛋白质、大肠菌群、乳酸菌数。国家另有规定的按国家规定执行。

7.4 型式检验

型式检验项目包括本标准技术要求的全部项目。产品在正常生产时每年至少进行2次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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。

7.5 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。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

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

8.1.2 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。

8.2 包装

8.2.1 包装箱应牢固、胶封、捆扎结实，不得有破漏现象。

8.2.2 包装容器与材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。

8.3 运输

8.3.1 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 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。

8.3.2 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。

8.3.3 搬运产品应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 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。

8.4.3 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。

9 保质期

产品在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的条件下贮存，保质期为18个月。

附 录 A
(资料性附录)
适用的企业名称及地址

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、生产基地以及委托加工厂，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	生产基地、分子公司以及委托加工厂	地 址
1	内蒙古伊利实业集团股份有限公司	内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大道1号
2	天津伊利康业冷冻食品有限公司	天津市津南经济开发区(双桥河)宝源路30号
3	长春伊利冷冻食品有限责任公司	吉林省长春市九台市长春九台经济开发区群英大路1666号
4	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
5	成都伊利乳业有限责任公司	四川省成都市邛崃市临邛镇南江路1号
6	乌鲁木齐伊利食品有限责任公司	新疆乌鲁木齐经济技术开发区洪湖路88号
7	湖北黄冈伊利乳业有限责任公司	湖北省黄冈市西湖工业园区新港路1号
8	陕西伊利乳业有限责任公司	陕西省西安市蓝田县工业园区文姬路88号
9	潍坊伊利乳业有限责任公司	山东省潍坊市临朐县城关街道西环路西侧胸山路南侧
10	浙江伊利乳业有限公司	浙江省金华市金西经济开发区北区6号
11	广西伊利冷冻食品有限公司	广西壮族自治区南宁市南宁—东盟经济开发区思源南路23号
12	定州伊利乳业有限责任公司	河北省定州市伊利工业园区
13	梅州伊利冷冻食品有限责任公司	广东省梅州市梅县畚江镇梅州高新技术产业园区

