Q/JZC

四川家之纯食品科技有限公司企业标准

Q/JZC0001S-2026

风味沙冰饮品

2026-03-10 发布　　2026-04-10 实施

四川家之纯食品科技有限公司　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　技术要求 2
4　检验规则 4
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5

前　言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《风味沙冰饮品》文件。

本文件由四川家之纯食品科技有限公司提出。

本文件起草单位：四川家之纯食品科技有限公司。

本文件主要起草人：陈学勇。

风味沙冰饮品

1 范围

本文件规定了风味沙冰饮品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以饮用水、黄豆、绿豆、红豆、芸豆、银耳、荸荠、红枣、枸杞、小麦、燕麦、大米、植脂末、乳粉、椰浆粉、椰浆、黑凉粉、白凉粉、西米、粉圆、果冻、白砂糖、果葡糖浆、红糖、黑糖、茶叶、茶粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加各种水果及其制品中的一种或多种；添加或不添加三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、甜蜜素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、DL-苹果酸、焦糖色、食用香精等的食品添加剂的一种或多种，经预处理、熟制（杀菌）、磨浆或不磨浆、调配、灌装、密封、冷却等加工而成的的即食风味沙冰饮品。

2 规范性引用文件

本文件中引用的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 1351 小麦

GB 1352 大豆

GB/T 1354 大米

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（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 1886.232 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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 4789.2 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 4789.30 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10462 绿豆
GB/T 12143 饮料通用分析方法
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/T 18672 枸杞
GB 19299 食品安全国家标准 果冻
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
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/T 29602 固体饮料
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
GB/T 35885 红糖
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 599 红小豆
NY/T 834 银耳
NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
NY/T 1080 荸荠
NY/T 2672 茶粉
NY/T 4382 加工用红枣
QB/T 4567 黑糖
QB/T 4791 植脂末
国家市场监督管理总局令【2023】第70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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 饮用水：应符合GB 5749 的规定。
3.1.2 绿豆：应符合GB/T 10462、GB 2715 的规定。
3.1.3 白砂糖：应符合GB/T 317、GB 13104 的规定。
3.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。
3.1.5 红糖：应符合 GB/T 35885、GB 13104 的规定。
3.1.6 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的规定。
3.1.7 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的规定。
3.1.8 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
3.1.9 芸豆、椰浆粉、椰浆、水果及其制品等应符合相应的食品标准和有关规定。
3.1.10 红豆：应符合 NY/T 599、GB 2715 的规定。

3.1.11 黄豆：应符合 GB 1352、GB 2715 的规定。
3.1.12 小麦：应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。
3.1.13 植脂末：应符合 QB/T 4791、GB/T 29602 的规定。
3.1.14 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
3.1.15 黑凉粉、白凉粉、西米、粉圆：应符合 GB 2713 的规定。
3.1.16 果冻：应符合 GB 19299 的规定。
3.1.17 黑糖：应符合 QB/T 4567、GB 13104 的规定。
3.1.18 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。
3.1.19 茶叶：应符合 GB 31608 的规定。
3.1.20 茶粉：应符合 NY/T 2672 的规定。
3.1.21 荸荠：应符合 NY/T 1080 的规定。
3.1.22 红枣：应符合 NY/T 4382 的规定。
3.1.23 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
3.1.24 燕麦：应符合 NY/T 892 的规定。
3.1.25 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
3.1.26 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
3.1.27 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合 GB 1886.47 的规定。
3.1.28 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
3.1.29 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
3.1.30 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
3.1.31 羧甲基纤维素钠：应符合 GB GB 1886.232 的规定。
3.1.32 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
3.1.33 焦糖色：应符合 GB 1886.64 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	取约50mL混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有魔芋特有的气味，无异味	
状态	液态至半固态；允许有固形物悬浮或沉淀；允许有结冰结块现象；或具有品种应有的组织形态特征	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	试验方法
可溶性固形物（20℃时折光法），g/100g	≥	5.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.29	GB 5009.12
展青霉素[a]，μg/kg	≤	50	GB 5009.185
[a]仅适用于含苹果、山楂制品的产品。			

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3　微生物限量

项　　目	采样方案[a]及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，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
沙门氏菌	5	0	0/25g	–	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	–	GB 4789.30
[a]样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

3.5　污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6　真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7　农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.8　食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.9　净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.10　生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4　检验规则

4.1　原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2　出厂检验

4.2.1　产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2　出厂检验项目包括感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3　型式检验

4.3.1　正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a）产品定型时；

b）当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c）出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d）停产 3 个月以上恢复生产时；

e）国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2　型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4　组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5　抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2kg（不低于 10 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 4kg（不低于 20 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物指标不合格不得复检，判该批产品或该次型式检验不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和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》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；使用具有冷藏设备且温度能达到-5℃以下的运输工具；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒；装卸时应轻拿轻放，禁止摔压；严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于≤-5℃的冷库或冷柜内，不得露天存放；产品应放置在干净的塑料箱内，不得直接接触地面；食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。