

T/QAS

团 标 准

T/QAS XXX-2026

杏仁奶冻

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

青海省标准化协会 发布



## 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原辅料 .....	1
5 工艺流程 .....	2
6 要求 .....	2
7 检验规则 .....	3
8 标签、包装、运输、贮存 .....	4

## 前　　言

本文件按照 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由青海大学、青海省农林科学院提出。

本文件由青海省标准化协会归口。

本文件起草单位：青海大学、青海省农林科学院、青海宏博农林科技开发有限公司、海东市平安区蔬菜技术服务中心、青海省科学技术信息研究所有限公司、同仁县朝阳顺鑫蔬菜种销合作社、互助土族自治县农机站、海东市平安区林业和草原局。

本文件主要起草人：院珍珍、杜中平、巨秀婷、席迎、简海泉、邵海南、闫佳会、刘维文、张宪、陈小焱、龙晓晨、罗彬、乌云塔娜、马成静、谢祖平。

# 杏仁奶冻

## 1 范围

本文件规定了杏仁奶冻的术语和定义、技术要求、标签、包装、运输和贮存。  
本文件适用于以杏仁为主要原料制作的杏仁奶冻。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 包装储运图形符号标志
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
- GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 39947 食品包装选择及设计
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS/T 6151 粮油检验 苦杏仁苷含量的测定 高效液相色谱法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 杏仁奶冻

以等量脱苦杏仁和甜杏仁所得杏仁浆为主要原料，辅以添加食品添加剂、食品辅料，经加工、杀菌后制得的凝胶状即食食品。

## 4 原辅料

### 4.1 杏仁

应新鲜无霉变、无虫蛀、无哈喇味，断面呈乳白色或微黄色，符合 GB/T 20452 的规定。苦杏仁需要选择脱苦杏仁，苦杏仁苷的含量应符合 LS/T 6151 的要求。

#### 4.2 奶粉

符合 GB19644 的规定。

#### 4.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.4 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

#### 4.5 琼脂

应符合 GB 1886.239 的规定。

### 5 工艺流程

杏仁（等量脱苦杏仁和甜杏仁）→挑选及清洗→磨浆（料液比 1:10，水温常温，时间需根据实际生产设备调整）→200 目筛过滤得到杏仁浆→添加辅料（依次加入木糖醇 1.6 g/100mL、奶粉 2 g/100mL 和琼脂 0.4 g/100mL）→搅拌加热（沸水 7min）→灌装密封→杀菌（121℃，10min）→冷却（4℃，30min）→成品

注：若苦杏仁未脱苦，在料液比为 1:10 (g/mL) 的条件下沸水中加入苦杏仁，浸泡 5 min 去皮，将去皮的苦杏仁浸于 70℃ 水中，置于水浴锅中，隔 2 h 换一次水，8 h 后便可获得脱苦杏仁。

### 6 要求

#### 6.1 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	均匀一致，乳白色或微黄色	从样品中取出若干，倒入一洁净烧白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
风味	具有杏仁和奶粉的特有香气，甜味适宜，无异味	
口感	细腻光滑，入口即化，无颗粒感	
组织状态	具有一定弹性，匀质稳定，无杂质，无明显分层	

#### 6.2 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
蛋白质, g/100g	≥2.45	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤5.0	GB 5009.6
铅, mg/kg	≤0.01	GB 5009.12

### 6.3 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)			≤150		GB4789.15

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

### 6.4 真菌毒素及其他污染物限量

应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 29921 的规定。

### 6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按 JJF 1070 的规定进行。

### 6.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方的同一品种、同一天生产包装的产品为一批。

### 7.2 取样量

从每批产品中按质量的五万分之一的比例随机抽取最小独立包装样品，分别用于感官要求、理化指标、微生物限量等指标的检验和留样，抽样量不得少于 2 kg。

### 7.3 出厂检验

#### 7.3.1 产品出厂检验项目为感官指标、净含量、菌落总数和大肠菌群。

7.3.2 每批产品应经生产检验部门按本文件规定的方法检验，并出具产品合格证后方可出厂销售。

### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。

7.4.2 每年至少应对产品进行一次型式检验。

7.4.3 发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品原材料、同一工艺、同一配方有改变时；
- b) 连续停产3个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关监管机构提出进行型式检验要求时。

## 7.5 判定

检测结果均符合本文件规定时，判定该批产品合格。当监测指标出现不符合本文件规定时，允许用备检样品对不符合项进行复检，判定结果以复检结果为准。微生物指标不得复检。

# 8 标签、包装、运输、贮存

## 8.1 标签

8.1.1 产品标签应有明显标志，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.1.2 食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

## 8.2 包装

包装材料应清洁、密封，具有耐高温性能（适合高温灭菌），包装材料应符合GB/T 39947的要求。

## 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输过程中应避免日晒、雨淋、高温、挤压，防止产品破损、变质及二次污染。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

## 8.4 贮存

产品应储存在阴凉、干燥、通风、清洁的高温冷库（0℃~4℃）；不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

---