



410542S-2021



郑州天汇园食品有限公司企业标准

Q/ZTHY 0002S-2021

果冻制品

2021-03-03 发布

2021-03-03 实施

郑州天汇园食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州天汇园食品有限公司提出。

本标准由郑州天汇园食品有限公司和河南省质量技术监督培训中心共同起草。

本标准主要起草人：张勇、曾庆锋、杨彩莹。

H N
Q B

果冻及果冻制品

1 范围

本标准规定了果冻及果冻制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、玉米淀粉、食用葡萄糖为原料，添加红糖、蜂蜜、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃（奇异果）汁、浓缩桑葚汁、浓缩枇杷汁、浓缩菠萝汁、浓缩百香果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩黑加仑汁中的一种或几种】、仙草、红枣、冰粉（木薯淀粉、魔芋粉、卡拉胶、瓜尔胶、生活饮用水）、马蹄、乳粉、咖啡粉、罗汉果、玫瑰花（重瓣红玫瑰花）、红茶提取液（红茶浸泡后提取）或速溶红茶粉、绿茶提取物（绿茶浸泡后提取）或速溶绿茶粉、乌龙茶提取物（乌龙茶浸泡后提取）或速溶乌龙茶粉、茉莉花茶提取物（茉莉花茶浸泡后提取）或速溶茉莉花茶粉、可可脂、魔芋粉、木薯淀粉、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、琼脂、碳酸钙、氯化钾、蔗糖脂肪酸酯、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、焦糖色素中的一种或几种）、乙基麦芽酚、食用香精（苹果香精、柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、梨香精、荔枝香精、香橙香精、草莓香精、石榴香精、樱桃香精、猕猴桃香精、桑葚香精、枇杷香精、菠萝香精、百香果香精、甘蔗香精、黑加仑香精、马蹄香精、咖啡香精、黑糖香精、红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精、茉莉花茶香精、玫瑰香精、巧克力香精中的一种或几种）中的几种为原料，经煮料、调配、灌装、杀菌、冷却、包装而成的果冻包。或加以料包（熟制坚果与籽仁包、熟制豆包、水果制品包、椰果包、伴侣调味包中的一种或多种）组合包装制成果冻制品。

熟制坚果与籽仁包（葵花籽仁、开心果碎、扁桃仁、花生碎、核桃碎、巴旦木、碧根果中一种或几种）。

熟制豆包【（红小豆、青豆、豌豆、黄豆中的一种或几种）、白砂糖】

水果制品包【山楂碎、葡萄干、香蕉片（干）、蓝莓干、草莓干、红枣片（干）、芒果干、黄桃干、桂圆干、苹果干、干椰果粒、猕猴桃干中一种或几种】。

椰果包（风味饮料）：水、椰纤果、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾。

伴侣调味包（风味饮料）：水、白砂糖、赤砂糖、乳粉、山梨酸钾。

产品按照原料不同可分为：果味果冻及制品、茶味果冻及制品、仙草果冻及制品、冰粉果冻及制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 仙草应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.12 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.13 冰粉应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.14 马蹄应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.17 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.18 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.19 红茶、绿茶、乌龙茶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.20 速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.21 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.22 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.27 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.28 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.29 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.30 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.31 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.32 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.33 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.43 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.44 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 葵花籽仁、开心果碎、扁桃仁、花生碎、核桃碎、巴旦木、碧根果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 红小豆、青豆、豌豆、黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.49 山楂碎、葡萄干、香蕉片（干）、蓝莓干、草莓干、红枣片（干）、芒果干、黄桃干、桂圆干、苹果干、干椰果粒、猕猴桃干应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.50 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.51 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.52 速溶茉莉花茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.53 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.2 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
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 瓶，倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
总砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 ^b （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 3.0 (仅适用于熟制坚果与籽仁包、熟制豆类)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25 (仅适用于熟制坚果与籽仁包、熟制豆类)	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0 (仅适用于熟制坚果与籽仁包)	GB 5009.22
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注 1：a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检验。 注 2 b 附料包的产品将果冻包和料包混合后进行检验，未附料包的产品只对果冻包进行检验。 注 3：c 展青霉素适用于添加苹果制品、山楂制品的产品检验。 注 4：同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 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				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ² (10 ³)	10 ³ (10 ⁴)	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10第二法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
注：a采样方案应符合GB 4789. 1的规定； 括号中数值仅适用于含乳型果冻； 附料包的产品将果冻包和料包混合后进行检验，未附料包的产品只对果冻包进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、玉米淀粉、食用葡萄糖为原料，添加红糖、蜂蜜、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃（奇异果）汁、浓缩桑葚汁、浓缩枇杷汁、浓缩菠萝汁、浓缩百香果汁、浓缩甘蔗汁、浓缩黑加仑汁中的一种或几种】、仙草、红枣、冰粉（木薯淀粉、魔芋粉、卡拉胶、瓜尔胶、生活饮用水）、马蹄、乳粉、咖啡粉、罗汉果、玫瑰花（重瓣红玫瑰花）、红茶提取液（红茶浸泡后提取）或速溶红茶粉、绿茶提取物（绿茶浸泡后提取）或速溶绿茶粉、乌龙茶提取物（乌龙茶浸泡后提取）或速溶乌龙茶粉、茉莉花茶提取物（茉莉花茶浸泡后提取）或速溶茉莉花茶粉、可可脂、魔芋粉、木薯淀粉、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、琼脂、碳酸钙、氯化钾、蔗糖脂肪酸酯、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、焦糖色素中的一种或几种）、乙基麦芽酚、食用香精（苹果香精、柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、梨香精、荔枝香精、香橙香精、草莓香精、石榴香精、樱桃香精、猕猴桃香精、桑葚香精、枇杷香精、菠萝香精、百香果香精、甘蔗香精、黑加仑香精、马蹄香精、咖啡香精、黑糖香精、红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精、茉莉花茶香精、玫瑰香精、巧克力香精中的一种或几种）中的几种为原料，经煮料、调配、灌装、杀菌、冷却、包装而成的果冻包。或加以料包（熟制坚果与籽仁包、熟制豆包、水果制品包、椰果包、伴侣调味包中的一种或多种）组合包装制成果冻制品。

熟制坚果与籽仁包（葵花籽仁、开心果碎、扁桃仁、花生碎、核桃碎、巴旦木、碧根果中一种或几种）。

熟制豆包【（红小豆、青豆、豌豆、黄豆中的一种或几种）、白砂糖】

水果制品包【山楂碎、葡萄干、香蕉片（干）、蓝莓干、草莓干、红枣片（干）、芒果干、黄桃干、桂圆干、苹果干、干椰果粒、猕猴桃干中一种或几种】。

椰果包（风味饮料）：水、椰纤果、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾。

伴侣调味包（风味饮料）：水、白砂糖、赤砂糖、乳粉、山梨酸钾。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 19299《食品安全国家标准 果冻》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。