



410972S-2021



商丘市冠领食品有限公司企业标准

Q/SGS 0003S-2021

果冻

2021-05-11 发布

2021-05-11 实施

商丘市冠领食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市冠领食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁永杰

H N

Q B

果冻

1 范围

本标准规定了果冻的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、赤砂糖、黑糖中的几种为主要原料，添加葡萄糖、植脂末【淀粉糖、氢化植物油、乳清粉、食用盐、食品添加剂（酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、 β -胡萝卜素、食用香精）】、蛋黄粉、凉粉草（仙草 *Mesona chinensis* Benth.）、桂花、椰子粉、抹茶粉、红茶粉、花生粉、豆浆粉中的几种，添加卡拉胶、魔芋粉、黄原胶、刺云实胶、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、六偏磷酸钠、氯化钾、柠檬酸钾、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、苋菜红、亮蓝、胭脂红、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、食用香精（蛋黄香精、焦糖香精、桂花香精、牛奶香精、鲜奶香精、草莓香精、抹茶香精、香芋香精、芒果香精、花生香精、椰子香精、香蕉香精、哈密瓜香精、巧克力香精、蓝莓香精、葡萄香精、茉莉香精、黑糖香精、红茶香精中的一种或几种）中的几种，经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工序加工而成的果冻。

根据原料不同可分为：烧仙草果冻、椰浆果冻、原味果冻、乌龙茶果冻、鸡蛋布丁果冻、焦糖味果冻、桂花茶果冻、牛奶布丁果冻、原味布丁果冻、草莓布丁果冻、抹茶布丁果冻、香芋布丁果冻、芒果布丁果冻、花生布丁果冻、椰子果味果冻、香芋果味果冻、香蕉果味果冻、哈密瓜果味果冻、抹茶果味果冻、巧克力果味果冻、蓝莓果味果冻、葡萄果味果冻、茉莉茶果冻、黑糖味果冻、红茶果冻、豆花布丁果冻、双皮奶果冻。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合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 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.7 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.9 椰子粉应符合DB46/T 69的规定。
- 2.1.10 抹茶粉、红茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.11 花生粉应符合NY/T 420的规定。
- 2.1.12 豆浆粉应符合GB 2712的规定。

- 2.1.13 桂花应无腐败变质、无虫蚀，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.17 刺云实胶应符合GB 1886.86的规定。
- 2.1.18 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.29 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 凉粉草（仙草 *Mesona chinensis* Benth.）应符合 DBS45/013 的规定。
- 2.1.32 食品用香精（蛋黄香精、焦糖香精、桂花香精、牛奶香精、鲜奶香精、草莓香精、抹茶香精、香芋香精、芒果香精、花生香精、椰子香精、香蕉香精、哈密瓜香精、巧克力香精、蓝莓香精、葡萄香精、茉莉香精、黑糖香精、红茶香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 β -胡萝卜素应符合 GB 8821的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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，将本品倒入一洁净烧杯中，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
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀一致	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	滋味
-----	-----------	----

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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	15.0 GB/T 10786
^a 乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
^a 三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤	0.45 GB 22255
^a 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
^a 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.025 GB 5009.141或SN/T 1743
^a 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
^a 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
^a 苋菜红, g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0 GB 5009.83
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
^a 磷酸盐【以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计】, g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12
^b 锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤	250 GB 5009.16
注: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 b 仅适用于金属罐装。 * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 混合使用, 各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定,按 GB 4789.26 的方法检测。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 和 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

果冻是以生活饮用水、白砂糖、赤砂糖、黑糖中的几种为主要原料，添加葡萄糖、植脂末【淀粉糖、氢化植物油、乳清粉、食用盐、食品添加剂（酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、β-胡萝卜素、食用香精）】、蛋黄粉、凉粉草（仙草 *Mesona chinensis* Benth.）、桂花、椰子粉、抹茶粉、红茶粉、花生粉、豆浆粉中的几种，添加卡拉胶、魔芋粉、黄原胶、刺云实胶、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、六偏磷酸钠、氯化钾、柠檬酸钾、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、食品用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、苋菜红、亮蓝、胭脂红、β-胡萝卜素中的一种或几种）、食用香精（蛋黄香精、焦糖香精、桂花香精、牛奶香精、鲜奶香精、草莓香精、抹茶香精、香芋香精、芒果香精、花生香精、椰子香精、香蕉香精、哈密瓜香精、巧克力香精、蓝莓香精、葡萄香精、茉莉香精、黑糖香精、红茶香精中的一种或几种）中的几种，经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工序加工而成的果冻。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市冠领食品有限公司

QB