



411572S-2021



商丘市冠领食品有限公司企业标准

Q/SGS 0003S-2021

果冻

2021-07-13 发布

2021-07-13 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/SGS 0003S-2021（备案号：410972S-2021）。

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、食糖（白砂糖、赤砂糖、黑糖中的一种或几种）为主要原料，添加葡萄糖、果葡糖浆、脱脂奶粉、全脂奶粉、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、瓜尔胶、刺槐豆胶、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、甜菊糖苷、柠檬酸、六偏磷酸钠、氯化钾、柠檬酸钾、羧甲基纤维素钠、二氧化钛、乳酸钙（用量小于等于6.0g/kg）、海藻酸钠、抗坏血酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、赤藓糖醇（生产菌株分别为 *Moniliella pollinis*, *Trichosporonides megachiliensis* 和解脂假丝酵母 *Candida lipolytica*）、葡萄糖酸-δ-内酯、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、玉米香精、椰子香精、橙香精、苹果香精、白桃香精、菠萝香精、荔枝香精、柠檬香精、水蜜桃香精、酸奶香精、绿茶香精、红西柚香精、乌龙茶香精、百香果香精、凤梨香精、青金桔香精、金桔香精、杨梅香精、山楂味香精、可乐香精、香草香精、玫瑰香精、榴莲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、椰子味果冻、香芋味果冻、香蕉味果冻、哈密瓜味果冻、抹茶味果冻、巧克力味果冻、蓝莓味果冻、葡萄味果冻、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、草莓味果冻、玉米味果冻、牛奶味果冻、橙味果冻、苹果味果冻、白桃味果冻、菠萝味果冻、荔枝味果冻、柠檬味果冻、水蜜桃味果冻、绿茶味果冻、红西柚味果冻、蜜桃乌龙茶味果冻、白桃乌龙茶味果冻、酸奶味果冻、百香果味果冻、凤梨味果冻、柠檬百香果味果冻、金桔味果冻、杨梅味果冻、山楂味果冻、可乐味果冻、香草味果冻、玫瑰味果冻、榴莲味果冻、芒果味果冻、含乳型果冻。

2 要求

2.1 原料

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 食用香精应符合 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。

- 2.1.35 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.36 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.37 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.38 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.39 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.40 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）应符合GB 29944的规定。
- 2.1.41 二氧化钛应符合GB 25577或GB 1886.341的规定。
- 2.1.42 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 2.1.43 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.44 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。
- 2.1.45 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.47 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.48 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.49 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.50 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.51 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.52 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.53 刺槐豆胶应符合GB 29945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，品其滋味。
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	

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
蛋白质，g/100g（仅适用于含乳型果冻）	≥	1.0	GB 5009.5
^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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜），g/kg	≤	0.1	GB 5009.247
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
二氧化钛，g/kg	≤	10.0	GB 5009.246
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.5	SN/T 3854
^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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
磷酸盐【以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计】，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
锡 ^b （以Sn计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
注：1、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 2、b 仅适用于金属罐装。 3、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。 * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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	

^b 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
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
注: ^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1 执行。					
b括号中的数值仅适用于含乳型果冻。					

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 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果冻是以生活饮用水、食糖（白砂糖、赤砂糖、黑糖中的一种或几种）为主要原料，添加葡萄糖、果葡糖浆、脱脂奶粉、全脂奶粉、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、瓜尔胶、刺槐豆胶、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、甜菊糖苷、柠檬酸、六偏磷酸钠、氯化钾、柠檬酸钾、羧甲基纤维素钠、二氧化钛、乳酸钙（用量小于等于 6.0g/kg）、海藻酸钠、抗坏血酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、赤藓糖醇（生产菌株分别为 *Moniliella pollinis*, *Trichosporonides megachiliensis* 和解脂假丝酵母 *Candida lipolytica*）、葡萄糖酸-δ-内酯、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、玉米香精、椰子香精、橙香精、苹果香精、白桃香精、菠萝香精、荔枝香精、柠檬香精、水蜜桃香精、酸奶香精、绿茶香精、红西柚香精、乌龙茶香精、百香果香精、凤梨香精、青金桔香精、金桔香精、杨梅香精、山楂味香精、可乐香精、香草香精、玫瑰香精、榴莲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，依据 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。

本标准中抗坏血酸作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。