



412242S-2021



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0008S-2021

果冻粉

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

H N
Q B

果冻粉

1 范围

本标准规定了果冻粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、食用葡萄糖、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、六偏磷酸钠）、卡拉胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、黄原胶、结冷胶、果胶、琼脂、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的多种为原料，加入麦芽糊精、蛋黄粉或全蛋粉、乳粉、魔芋粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、速溶豆粉（大豆、麦芽糖浆）、食用盐、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草粉、食用淀粉）、玫瑰花（重瓣红玫瑰花）粉、库拉索芦荟凝胶、大麦苗、小麦苗、海藻粉（海带粉、裙带菜粉、羊栖菜粉中的一种或几种）、果蔬粉【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、南瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、植脂末（淀粉糖、氢化植物油、乳清粉、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、加糖炼乳、葡萄糖浆中的多种）、木糖醇、二氧化硅、氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、天然薄荷脑、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、二氧化钛、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝、胭脂红、焦糖色、食用香精（水果香精、咖啡香精、糖香精、茶香精、植物香精、薄荷香精、芦荟香精、巧克力香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的非即食果冻粉，本品仅限于果冻加工使用。

根据所用原辅料不同，可分为：果冻粉、烧仙草果冻粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 复配乳化增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.7 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.8 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.9 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.12 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.13 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.14 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 蛋黄粉或全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.20 咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.21 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.22 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.23 速溶豆粉（大豆、麦芽糖浆）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.24 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.27 仙草（凉粉草）【仙草（凉粉草）粉所用原料】、玫瑰花（重瓣红玫瑰花）【玫瑰花（重瓣红玫瑰花）粉所用原料】应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.28 仙草浓缩干粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.29 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.30 大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》的规定。
- 2.1.31 小麦苗应符合卫监督函 2013 年第 17 号《卫生部关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复》的规定。
- 2.1.32 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.33 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.34 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

- 2.1.35木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.36二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.37氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.38柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.43六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.44天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.45乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.46天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.47环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.48三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.49甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.50二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.51柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.52日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.53诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.54苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.55亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.56胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.57焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.58食用香精应符合 GB 30616 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	粉状，允许有颗粒状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
水分, g/100g		≤ 13.0	GB 5009. 3
*铅（以Pb计），mg/kg		≤ 0. 4	GB 5009. 12
a甜味剂	乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0. 3	GB/T 5009. 140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 263
	环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0. 65	GB 5009. 97
	三氯蔗糖, g/kg	≤ 0. 45	GB 22255
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0. 5	SN/T 3854
a着色剂	二氧化钛, g/kg	≤ 10. 0	GB 5009. 246
	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0. 025	GB 5009. 35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0. 025	GB 5009. 141或 SN/T 1743
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0. 025	GB 5009. 35
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 35
	叶绿素铜钠盐, g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 260
b磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		≤ 5. 0	GB 5009. 256
c展青霉素, μg/kg		≤ 20	GB 5009. 185
d脲酶试验		阴性	GB/T 5009. 183
注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品；b 仅适用于添加磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）的产品；c 仅适用于添加（苹果粉、山楂粉）的产品；d 仅适用于以速溶豆粉为主料的产品。			
注 2：同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			
注 3：甜味剂、着色剂应当按照标签标示的冲调方法稀释后进行检验。			
注 4：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2. 4 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. 5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2. 6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。
型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、食用葡萄糖、复配乳化增稠剂（瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、六偏磷酸钠）、卡拉胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、黄原胶、结冷胶、果胶、琼脂、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的多种为原料，加入麦芽糊精、蛋黄粉或全蛋粉、乳粉、魔芋粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、速溶豆粉（大豆、麦芽糖浆）、食用盐、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草粉、食用淀粉）、玫瑰花（重瓣红玫瑰花）粉、库拉索芦荟凝胶、大麦苗、小麦苗、海藻粉（海带粉、裙带菜粉、羊栖菜粉中的一种或几种）、果蔬粉【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、南瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、植脂末（淀粉糖、氢化植物油、乳清粉、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、加糖炼乳、葡萄糖浆中的多种）、木糖醇、二氧化硅、氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、天然薄荷脑、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、二氧化钛、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝、胭脂红、焦糖色、食用香精（水果香精、咖啡香精、糖香精、茶香精、植物香精、薄荷香精、芦荟香精、巧克力香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的非即食果冻粉，本品仅限于果冻加工使用。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，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。

商丘市饮之健生物科技有限公司