



412797S-2022



郑州市香益园食品有限公司企业标准

Q/ZXYY 0001S-2022

果冻

2022-09-30 发布

2022-09-30 实施

郑州市香益园食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州市香益园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程军德、程思远。

H N

Q B

果冻

1 范围

本标准规定了果冻的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以水、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种）和（或）淀粉糖（果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、低聚异麦芽糖中的一种或几种）为原料，添加或不添加蜂蜜、魔芋粉、魔芋精粉、浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩橘子汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）中的一种或几种】、水果（苹果、芒果、橙子、梨、葡萄、草莓、蓝莓、黑加仑、桃、柠檬、柚子、橘子、菠萝、猕猴桃中的一种或几种，经前处理、分切或不分切、漂烫或不漂烫等工艺）、速冻水果粒（块）（苹果、芒果、橙子、梨、葡萄、草莓、蓝莓、黑加仑、桃、柚子、橘子、菠萝中的一种或几种，经前处理、冷却、速冻等工艺制成）、水果粉（苹果粉、芒果粉、甜橙粉、梨粉、葡萄粉、草莓粉、蓝莓粉、黑加仑粉、桃粉、柚子粉、橘子粉、菠萝粉、猕猴桃粉、椰子粉、荔枝粉中的一种或几种）、椰纤果、仙草粉、黑凉粉、脱脂奶粉、全脂乳粉、植脂末【以葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、乳粉、精炼植物油中的多种为原料，添加干酪素、白砂糖、食品添加剂（磷酸氢二钾、柠檬酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、酪蛋白酸钠、黄原胶、 β -胡萝卜素、二氧化硅中的一种或几种）、食用香精中的多种制成】中的一种或多种，辅以食品添加剂【卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶、黄原胶、果胶、结冷胶、氯化钾、羧甲基纤维素钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、木糖醇、乳酸钙、三氯蔗糖（蔗糖素）、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）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、焦糖色、山梨酸钾、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛中的一种或几种】、复配增稠剂（卡拉胶、黄原胶、结冷胶、氯化钾、白砂糖、魔芋粉）、食品香精（苹果香精、芒果香精、橙子香精、梨香精、葡萄香精、草莓香精、蓝莓香精、黑加仑香精、桃味香精、菠萝香精、哈密瓜香精、猕猴桃香精、樱桃香精、荔枝香精、百香果香精、柚子香精、橘子香精、复合水果香精、椰子香精、红枣香精、奶味香精、牛奶味香精、冰淇淋香精、黑糖香精、咖啡香精、巧克力香精、蜂蜜香精、柠檬味香精、仙草味香精、乳酸菌味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经溶胶、调配、灌装、杀菌、包装等工序加工而成的胶冻食品。

按照原料和口味不同，产品分为：果味型（果味）果冻、果汁型（果汁）果冻、果肉型（果肉）果冻、含乳型（含乳）果冻、其他型果冻。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 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 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.4 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.14 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.15 水果（苹果、芒果、橙子、梨、葡萄、草莓、蓝莓、黑加仑、桃、柠檬、柚子、橘子、菠萝、猕猴桃）应新鲜、无变质、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 速冻水果粒（块）应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.17 水果粉（苹果粉、芒果粉、甜橙粉、梨粉、葡萄粉、草莓粉、蓝莓粉、黑加仑粉、桃粉、柚子粉、橘子粉、菠萝粉、猕猴桃粉、椰子粉、荔枝粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.19 仙草粉应符合 Q/PWDD 0001S（附录 A）的规定。
- 2.1.20 脱脂奶粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.22 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.24 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.27 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.28 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.29 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.34 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

- 2.1.35 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.38 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.41 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.43 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.49 食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.51 黑凉粉应符合 DBS45/013 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
色泽	具有该品种应有的色泽，无异常色泽	从样品中取出适量，倒入洁净白色瓷盘中，在明亮的自然光下用肉眼观察色泽及状态，鉴别气味，品尝滋味
滋味、气味	具有该品种应有滋味和气味，无异味	
状态	具有该产品应有的组织状态，允许含有果蔬籽、果蔬小粒、果蔬纤维等产品本底含有的物质，无正常视力可见外来异物	

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	
蛋白质 ^a , g/100g		≥	1.0	GB 5009.5
着色剂 ^b	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	SN/T 1743或GB 5009.141

项 目		指 标	检 验 方 法	
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
	二氧化钛，g/kg	≤	10.0	GB 5009.246
甜味剂 ^b	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.45	GB 22255
	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
	环己氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
*铅（以Pb计），mg/kg		≤	0.35	GB 5009.12
展青霉素 ^c ，μg/kg		≤	20	GB 5009.185
<p>* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 仅适用于含乳型果冻。</p> <p>b 仅适用于添加了该类食品添加剂的产品。</p> <p>c 仅适用于添加了浓缩苹果汁（浆）、苹果、苹果粉的产品。</p> <p>注：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。</p>				

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
霉菌，CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/g	≤	20			GB 4789.15
<p>注：括号中的数值仅适用于含乳型果冻。</p> <p>a 样品的分析和处理按GB 4789.1和GB/T 4789.24执行。</p>					

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

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；其他要求还应符合 GB 19299 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

ICS

备案号: 44140080S-2020
备案日期: 2020年07月08日
备案有效期: 伍年

Q/PWDD

广东省食品安全企业标准

Q/PWDD 0001 S-2020

威大地®冲调粉

2020-06-10 发布

2020-06-10 实施

平远县威大地食品厂 发布

前 言

本标准编写按GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由平远县威大地食品厂提出。

本标准起草单位：平远县威大地食品厂。

本标准起草人：邹健玲,黄永辉,温付荣。

本标准首次发布日期为2020年06月10日。

Q/PWDD 0001S-2020

威大地®冲调粉

1 范围

本标准规定了威大地®冲调粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以仙草、菊花、金银花、鲜白茅根、甘草中的一种或一种以上为主要原料，经切草、洗草、添加或不添加碳酸钠进行提取、干燥、粉碎、添加或不添加辅料（白砂糖、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、果葡糖浆、乳粉中的一种或一种以上），添加或不添加食品添加剂（卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、食用香精中的一种或一种以上）进行混合、然后再进行杀菌的非即食冲调类威大地®冲调粉，本产品需经加热熟化或用水冲调后方可食用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是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	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定

Q/PWDD 0001S-2020

GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8883	食用小麦淀粉
GB/T 8884	食用马铃薯淀粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19618	甘草
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20882	果葡糖浆
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 34321	食用甘薯淀粉
NY/T 875	食用木薯淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令(2005) 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令(2009) 第 123 号 《食品标识管理规定》	
《中华人民共和国药典》2015 年版第一部	
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2010 年第 3 号公告	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 菊花、金银花、鲜白茅根、甘草应符合《中华人民共和国药典》(2015 年版一部)的相应规定。
- 3.1.2 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 标准的规定。
- 3.1.4 凉粉草(仙人掌)应符合中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2010 年第 3 号公告。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB 317、GB 13104 标准的规定。
- 3.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 标准的规定。
- 3.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 标准的规定。
- 3.1.8 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 标准的规定。
- 3.1.9 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 标准的规定。
- 3.1.10 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 标准的规定。
- 3.1.11 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 标准的规定。
- 3.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 标准的规定。

Q/PWDD 0001S-2020

- 3.1.13 乳粉应符合 GB 19644 标准的规定。
- 3.1.14 食用香精应符合 GB 30616 标准的规定。
- 3.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 标准的规定。
- 3.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 标准的规定。
- 3.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 标准的规定。
- 3.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 标准的规定。
- 3.1.19 碳酸钠应符合 GB 1886.1 标准的规定。
- 3.1.20 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.21 以上原辅料还符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 规定。

3.2 感官要求

应符合表1要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味及气味	具有产品应有的香气和滋味。无异味
组织形态	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 15.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0

3.4 微生物指标

应符合表3、表4要求。

表 3 指示菌指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1×10 ⁴	5×10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	≤ 50			

注 1: 样品采样和处理, 按 GB4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

H N

Q B

表4 致病菌指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—

注1: 样品采样和处理,按GB4789.1执行。
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数;c为最大可允许超出m值的样品数;m为致病菌指标可接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 净含量及允许负偏差要求

预包装产品净含量偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量样品平摊于白色洁净的瓷盘中,在自然光线、正常视力下观察其色泽、状态和杂质。取样品约20g,按正常食用方法加热熟化后,嗅其气味,品尝口感,观察状态。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.2.2 铅

按GB 5009.12的规定执行。

6.2.3 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22的规定执行。

6.2.4 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

6.2.5 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

6.2.6 霉菌计数

按GB 4789.15的规定执行。

6.2.7 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

按GB 4789.4、GB 4789.10第二法的规定执行。

6.3 净含量

Q/PWDD 0001S-2020

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

7.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批，每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于200g，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- 更换主要生产设各时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

7.3.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于200g，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.3.2 检验项目

本标准第4章的全部项目和标签。

7.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装



H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种）和（或）淀粉糖（果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、低聚异麦芽糖中的一种或几种）为原料，添加或不添加蜂蜜、魔芋粉、魔芋精粉、浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩橘子汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）中的一种或几种】、水果（苹果、芒果、橙子、梨、葡萄、草莓、蓝莓、黑加仑、桃、柠檬、柚子、橘子、菠萝、猕猴桃中的一种或几种，经前处理、分切或不分切、漂烫或不漂烫等工艺）、速冻水果粒（块）（苹果、芒果、橙子、梨、葡萄、草莓、蓝莓、黑加仑、桃、柚子、橘子、菠萝中的一种或几种，经前处理、冷却、速冻等工艺制成）、水果粉（苹果粉、芒果粉、甜橙粉、梨粉、葡萄粉、草莓粉、蓝莓粉、黑加仑粉、桃粉、柚子粉、橘子粉、菠萝粉、猕猴桃粉、椰子粉、荔枝粉中的一种或几种）、椰纤果、仙草粉、黑凉粉、脱脂奶粉、全脂乳粉、植脂末【以葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、乳粉、精炼植物油中的多种为原料，添加干酪素、白砂糖、食品添加剂（磷酸氢二钾、柠檬酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、酪蛋白酸钠、黄原胶、 β -胡萝卜素、二氧化硅中的一种或几种）、食用香精中的多种制成】中的一种或多种，辅以食品添加剂【卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶、黄原胶、果胶、结冷胶、氯化钾、羧甲基纤维素钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、木糖醇、乳酸钙、三氯蔗糖（蔗糖素）、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）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、焦糖色、山梨酸钾、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛中的一种或几种】、复配增稠剂（卡拉胶、黄原胶、结冷胶、氯化钾、白砂糖、魔芋粉）、食品香精（苹果香精、芒果香精、橙子香精、梨香精、葡萄香精、草莓香精、蓝莓香精、黑加仑香精、桃味香精、菠萝香精、哈密瓜香精、猕猴桃香精、樱桃香精、荔枝香精、百香果香精、柚子香精、橘子香精、复合水果香精、椰子香精、红枣香精、奶味香精、牛奶味香精、冰淇淋香精、黑糖香精、咖啡香精、巧克力香精、蜂蜜香精、柠檬味香精、仙草味香精、乳酸菌味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经溶胶、调配、灌装、杀菌、包装等工序加工而成的胶冻食品。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》、GB/T 19883《果冻》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。