



411217S-2025



河南正红食品科技有限公司企业标准

Q/HZS 0014S-2025

果冻（布丁）预拌粉

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南正红食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南正红食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州工程技术学院和河南正红食品科技有限公司。

本标准起草人：张百胜、王彦曾、李忠杰、李文韬。

H N
Q B

果冻（布丁）预拌粉

1 范围

本标准规定了果冻（布丁）预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖或食用葡萄糖为主要原料，添加刺槐豆胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚葡萄糖、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、甲基纤维素、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、琼脂中的一种或几种，添加或不添加植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠）、稳定剂（磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠）、抗结剂（二氧化硅）、着色剂（ β -胡萝卜素）】、乳粉、豆奶粉、魔芋粉、麦芽糊精、可可粉、全蛋粉、椰子粉、抹茶粉、果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰】、仙草粉、奶油风味粉、大麦嫩苗粉、咖啡粉、食用盐中的一种或几种为辅料，添加或不添加单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、氯化钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、纽甜、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）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、赤藓糖醇、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸盐（磷酸、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、）、红曲红、 β -胡萝卜素、萝卜红、柠檬黄、日落黄、天然苋菜红、苋菜红、胭脂虫红、胭脂红、胭脂树橙、叶黄素、诱惑红、藻蓝、焦糖色、亮蓝、天然胡萝卜素、甜菜红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、抗坏血酸钠、海藻酸钠、食品用香料（乙基麦芽酚）、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、包装而成的果冻（布丁）预拌粉，适用于果冻（布丁）的加工。

2 要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 奶油风味粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.6 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB15203 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 椰子粉、果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.13 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.14 食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、重瓣玫瑰】应清洁、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 仙草、重瓣红玫瑰粉所用原料重瓣红玫瑰应符合原卫健委公告 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。
- 2.1.16 大麦嫩苗粉应符合 QB/T 5586 的规定。
- 2.1.17 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 槐豆胶（刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.20 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.22 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.23 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.31 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.32 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.33 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.34 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

- 2.1.37 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.39 微晶纤维素应符合 GB 1886.1032 的规定。
- 2.1.40 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.41 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.45 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.46 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.47 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.48 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.49 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.50 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.51 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.56 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.57 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.58 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.59 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.60 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.61 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.62 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.63 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.64 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.65 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.66 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.67 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.68 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.69 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

- 2.1.70 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.71 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.72 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.73 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.74 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.75 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.76 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.77 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.78 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.79 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.80 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.81 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.82 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.83 藻蓝应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.84 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.85 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.86 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.87 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.88 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.89D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.90 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.91 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.92 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.93 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.94 食品用香料应符合 GB 29938 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	粉末状	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，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
水分/ (%) ≤	10	GB 5009. 3
总砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤	0. 5	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0. 35	GB 5009. 12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）/(g/kg) ≤	0. 5	GB 5009. 28
纽甜 ^a /(g/kg) ≤	0. 1	GB 5009. 247
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
阿斯巴甜 ^a /(g/kg) ≤	1. 0	GB 5009. 263
三氯蔗糖 ^a /(g/kg) ≤	0. 45	GB 5009. 298
安赛蜜 ^a /(g/kg) ≤	0. 3	GB 5009. 140
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）/(g/kg) ≤	0. 5	SN/T 3854
β-胡萝卜素 ^a /(g/kg) ≤	1. 0	GB 5009. 83
柠檬黄 ^a /(g/kg) ≤	0. 05	GB 5009. 35
日落黄 ^a /(g/kg) ≤	0. 025	GB 5009. 35
苋菜红 ^a /(g/kg) ≤	0. 05	GB 5009. 35
胭脂红 ^a /(g/kg) ≤	0. 05	GB 5009. 35
胭脂树橙 ^a /(g/kg) ≤	0. 6	GB 5009. 287
叶黄素 ^a /(g/kg) ≤	0. 05	GB 5009. 248
亮蓝 ^a /(g/kg) ≤	0. 025	GB 5009. 35
诱惑红 ^a /(g/kg) ≤	0. 025	GB 5009. 35
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg ≤	5. 0	GB 5009. 256
展青霉素/(μ g/kg) ≤	20	GB 5009. 185
胭脂虫红 ^a /(g/kg) ≤	0. 05	GB 5009. 288
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该种添加剂的产品，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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。 b 仅限于添加山楂、苹果制品的产品		

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 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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖或食用葡萄糖为主要原料，添加刺槐豆胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚葡萄糖、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、甲基纤维素、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、琼脂中的一种或几种，添加或不添加植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠）、稳定剂（磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠）、抗结剂（二氧化硅）、着色剂（ β -胡萝卜素）】、乳粉、豆奶粉、魔芋粉、麦芽糊精、可可粉、全蛋粉、椰子粉、抹茶粉、果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰】、仙草粉、奶油风味粉、大麦芽苗粉、咖啡粉、食用盐中的一种或几种为辅料，添加或不添加单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、氯化钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、纽甜、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）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、赤藓糖醇、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸盐（磷酸、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、）、红曲红、 β -胡萝卜素、萝卜红、柠檬黄、日落黄、天然苋菜红、苋菜红、胭脂虫红、胭脂红、胭脂树橙、叶黄素、诱惑红、藻蓝、焦糖色、亮蓝、天然胡萝卜素、甜菜红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、抗坏血酸钠、海藻酸钠、食品用香料（乙基麦芽酚）、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、包装而成的果冻（布丁）预拌粉，适用于果冻（布丁）的加工。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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南正红食品科技有限公司