



411568S-2025



郑州索科食品制造有限公司企业标准

Q/ZSK 0003S-2025

果冻（布丁）预拌粉

2025-05-21 发布

2025-05-21 实施

郑州索科食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由郑州索科食品制造有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘志良。

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、食用葡萄糖中的一种或两种为主要原料，添加刺槐豆胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻糖、结晶果糖、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、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（椰子粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、小麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉、罗汉果粉、紫薯粉、甘薯粉、山楂粉、苹果粉、香芋粉、地瓜粉、芋头粉、山药粉、蓝莓粉、甜菜粉、桑葚粉、枸杞粉、芡实粉、百合粉、蒲公英粉、陈皮粉、羽衣甘蓝粉、香芋粉中的一种或几种）、茶粉或速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、绿茶中一种）、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）中的一种或几种】、仙草粉、重瓣红玫瑰粉、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、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、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、包装而成的果冻（布丁）预拌粉，仅用于制作果冻（布丁）的原料。

根据原辅料不同，产品分为：原味布丁/果冻粉、水果（风味）布丁/果冻粉、蔬菜（风味）布丁/果冻粉、茶（风味）布丁/果冻粉、（风味）布丁/果冻粉、咖啡（风味）布丁/果冻粉、奶昔（风味）布丁/果冻粉、花卉（风味）布丁/果冻粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合的 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.3 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

- 2.1.4 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.5 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.6 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.7 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 聚葡萄糖应符合 GB 25541 或 GB 1886.385 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 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.15 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.16 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.17 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.18 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.19 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.23 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.24 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 茶粉或速溶茶粉应符合 QB/T 4067 或 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.26 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.27 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.28 可可粉、奶油风味粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.29 大麦嫩苗粉应符合 QB/T 5586 的规定。
- 2.1.30 椰子粉、果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.31 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 食用花卉粉应清洁、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.33 仙草粉、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。
- 2.1.34 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.35 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.36 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.37 氯化钾应符合 GB 25585 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 1886.103 的规定。
- 2.1.40 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.41 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.42 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.43 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.44 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。
- 2.1.45 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.46 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）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（安赛蜜）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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.55 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.56 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.57 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.58 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.59 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.60 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.61 磷酸二氢钾 GB 应符合 1886.337 的规定。
- 2.1.62 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.63 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.64 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.65 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.66 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.67 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.68 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

- 2.1.69 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.70 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.71 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.72 柠檬黄应符合 GB 4481.1 应符合的规定。
- 2.1.73 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.74 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.75 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.76 胭脂虫红应符合 GB1886.315 的规定。
- 2.1.77 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.78 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.79 叶黄素应符合 GB 26405 或 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.80 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.81 藻蓝应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.82 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.83 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.84 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.85 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.86 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.87 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.88 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.89 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.90 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.91 食品用香料（乙基麦芽酚）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.92 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	粉末状，无结块	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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, %	≤ 15.0	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.45	GB 5009.298
甜蜜素 ^a （以环己基氨基磺酸计）, g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）, g/kg	≤ 0.5	SN/T 3854
纽甜 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.247
苋菜红 ^a （以苋菜红计）, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂树橙 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
胭脂红 ^a （以胭脂红计）, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计）, g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计）, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计）, g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计）, g/kg	≤ 0.025	SN/T 1743 或 GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
叶黄素 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
胭脂虫红 ^a （以胭脂虫红酸计）, 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 仅适用于添加该种食品添加剂的产品，且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，其中着色剂和甜味剂按照标签标示的食用方法调制后检测。		

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料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。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、食用葡萄糖中的一种或两种为主要原料，添加刺槐豆胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻糖、结晶果糖、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、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（椰子粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、小麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉、罗汉果粉、紫薯粉、甘薯粉、山楂粉、苹果粉、香芋粉、地瓜粉、芋头粉、山药粉、蓝莓粉、甜菜粉、桑葚粉、枸杞粉、芡实粉、百合粉、蒲公英粉、陈皮粉、羽衣甘蓝粉、香芋粉中的一种或几种）、茶粉或速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、绿茶中一种）、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）中的一种或几种】、仙草粉、重瓣红玫瑰粉、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、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、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、包装而成的果冻（布丁）预拌粉，仅用于制作果冻（布丁）的原料。

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，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。

郑州索科食品制造有限公司