



411651S-2025



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0008S-2025

果冻（布丁）预拌粉

2025-05-29 发布

2025-05-29 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。

本标准自实施日起替代Q/SYZJ 0008S-2021（备案号：412242S-2021）。

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、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、食用葡萄糖、全糖粉中的一种或几种为原料，添加或不添加奶油粉（固体饮料）、麦芽糊精、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）、蛋黄粉、全蛋粉、乳粉、调制乳粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、魔芋粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、豆粉、食用盐、速溶茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、果蔬粉、谷物粉【大米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、大麦、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米、高粱、大豆、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆中的一种或几种】、植物粉或其水煮提取物、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）、黑凉粉（干粉）、海藻粉（羊栖菜、麒麟菜、海带、裙带菜中的一种或几种）、植脂末中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、天然薄荷脑、食品用香精、乙基麦芽酚（食用香料）、增稠剂、复配增稠剂【以增稠剂为主要原料，含或者不含柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、魔芋精粉、海藻粉、氯化钾、麦芽糊精、单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素 C、木瓜蛋白酶中一种或几种】、微晶纤维素、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、乳酸钙、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸及其钠盐、 β -胡萝卜素、二氧化钛、红花黄、红曲黄色素、红曲米、红曲红、苋菜红、天然苋菜红、桑椹红、日落黄、柠檬黄、萝卜红、辣椒红、姜黄、焦糖色、亮蓝、胭脂虫红、胭脂红、胭脂树橙、叶黄素、杨梅红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、栀子黄、藻蓝、天然胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、甜菜红、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、酪蛋白酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、纽甜、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、山梨酸钾中的一种或几种、经配料、混合、包装而成的非即食果冻（布丁）粉、仅用于制作果冻（布丁）的原料。

上述范围中：

果蔬粉为【香蕉、龙眼肉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、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、话梅、山楂、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、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、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、玫瑰瓜、白兰瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、

青梅、青柠、西梅、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）、鹅莓（醋栗）、胡柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、金桔、青桔、菠菜、芹菜、青菜、香芹、上海青、生菜、茼蒿、空心菜、苋菜、香菜、茼蒿、芥菜、木耳菜、苜蓿、油麦菜、白菜、菜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、芥菜、胡萝卜、雪菜（雪里蕻）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、番茄（西红柿）、土豆、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头、竹笋、芦笋、莲藕、茭白（茭白）、茭角、荸荠、苤蓝中的一种或几种】；

植物为【丁香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、赤小豆、麦芽、枣、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、桑叶、桔红、桔梗、荷叶、淡竹叶、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、葛根、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、五指毛桃、橘皮、薄荷、玫瑰茄（洛神花）、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玉米须、茶树花、沙棘叶、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、枇杷花、关山樱花、铁皮石斛、麦冬、天冬、桂花、茉莉花中的一种或几种】；

增稠剂为【卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、阿拉伯胶、琼脂、可得然胶、罗望子多糖胶、聚葡萄糖、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、甲基纤维素、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯中的一种或几种】。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类型的果冻（布丁）预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖应符合GB 13104的规定。

2.1.2 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合GB 15203的规定。

2.1.3 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。

2.1.4 奶油粉（固体饮料）、豆粉应符合GB 7101的规定。

2.1.5 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.6 蛋黄粉、全蛋粉应符合GB 2749的规定。

2.1.7 乳粉、调制乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.8 芝士粉、奶酪粉、炼乳粉应符合GB 15196的规定。

2.1.9 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.10 咖啡粉应符合DBS53/ 021的规定。

2.1.11 可可粉应符合GB/T 20706的规定。

2.1.12 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。

2.1.13 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.14 速溶茶粉应符合QB/T 4067的规定。

- 2.1.15速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.16果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.17谷物粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.18植物水煮提取物应符合GB 7101的规定。
- 2.1.19【丁香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、赤小豆、麦芽、枣、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、桑叶、桔红、桔梗、荷叶、淡竹叶、五指毛桃、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、葛根、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、小麦苗、桂花、茉莉花】粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.20玫瑰茄（洛神花）粉应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。
- 2.1.21重瓣红玫瑰粉、仙草（凉粉草）粉应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。
- 2.1.22金花茶粉应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.23玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。
- 2.1.24人参（人工种植5年及5年以下）粉应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。
- 2.1.25玉米须粉应符合卫监督函2012年第306号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.26茶树花粉应符合原卫生部公告2013年第1号的规定。
- 2.1.27沙棘叶粉应符合原卫计委2013年第3号公告的规定。
- 2.1.28大麦苗粉应符合原卫生部2012年第8号公告的规定。
- 2.1.29枇杷叶粉应符合原卫计委公告2014年第20号的规定。
- 2.1.30枇杷花粉应符合卫健委公告2019年第2号的规定。
- 2.1.31关山樱花粉应符合卫健委2022年第1号公告的规定。
- 2.1.32铁皮石斛粉应符合卫健委2023年第9号公告的规定。
- 2.1.33麦冬粉、天冬粉应符合卫健委2024年第4号公告的规定。
- 2.1.34仙草浓缩干粉（仙草）应符合GB 7101的规定。
- 2.1.35黑凉粉（干粉）应符合DBS45/ 013的规定。
- 2.1.36海藻粉应符合GB 19643的规定。
- 2.1.37植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.38氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.39天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 2.1.40食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.41乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。
- 2.1.42卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.43瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.44果胶应符合GB 25533的规定。

- 2.1.45槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.46黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.47结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.48明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.49阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.50琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.51可得然胶应符合GB 28304的规定。
- 2.1.52罗望子多糖胶应符合GB 1886.106的规定。
- 2.1.53聚葡萄糖应符合GB 1886.385的规定。
- 2.1.54海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.55醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.56甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.57羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.58磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.59羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.60羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.61聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.62酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.63羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.64氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.65微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.66氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.67乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.68乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.69复配增稠剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.70磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.71磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.72磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.73磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.74磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.75磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.76磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.77磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。

- 2.1.78六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.79三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.80磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.81磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.82乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 2.1.83DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.84DL-苹果酸钠应符合GB 30608的规定。
- 2.1.85L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.86柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.87柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.88乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.89碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.90碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.91碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.92抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.93D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.94D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.95 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.96二氧化钛应符合GB 1886.341的规定。
- 2.1.97红花黄应符合GB 1886.61的规定。
- 2.1.98红曲黄色素应符合GB 1886.66的规定。
- 2.1.99红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.100红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.101苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.102天然苋菜红应符合GB 1886.110的规定。
- 2.1.103桑椹红应符合GB 1886.345的规定。
- 2.1.104日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.105柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.106萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 2.1.107辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.108姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.109焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.110亮蓝应符合GB 1886.217的规定。

- 2.1.111胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.112胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.113胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.114叶黄素应符合GB 1886.382的规定。
- 2.1.115杨梅红应符合GB 31622的规定。
- 2.1.116叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.117诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.118栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.119藻蓝应符合GB 1886.309的规定。
- 2.1.120天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.121柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.122高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.123甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.124聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.125蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.126单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.127改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.128甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.129酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.130乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 2.1.131辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.132乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.133酶解大豆磷脂应符合GB 30607的规定。
- 2.1.134柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合GB 29951的规定。
- 2.1.135乳糖醇应符合GB 1886.98的规定。
- 2.1.136甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.137三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合GB 25531的规定。
- 2.1.138纽甜应符合GB 29944的规定。
- 2.1.139乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.140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。
- 2.1.141环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.142麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.143木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2. 1. 144罗汉果甜苷应符合GB 1886. 77的规定。

2. 1. 145赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

2. 1. 146山梨酸钾应符合GB 1886. 39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	取适量样品置于洁净烧杯中，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、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

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
水分，g/100g	≤ 12.0	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.35	GB 5009. 12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 28
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 83
^a 二氧化钛，g/kg	≤ 10.0	GB 5009. 246
^a 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009. 35
^a 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009. 35
^a 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009. 35
^a 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009. 35
^a 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009. 288
^a 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009. 35
^a 胭脂树橙，g/kg	≤ 0.6	GB 5009. 287
^a 叶黄素，g/kg	≤ 0.05	GB 5009. 248
^a 叶绿素铜钠盐，g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 260
^a 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009. 141
^a 栀子黄，g/kg	≤ 0.3	GB 5009. 149
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.5	SN/T 3854

^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.45	GB 5009.298
^a 纽甜, g/kg	≤	0.1	GB 5009.247
^a 安赛蜜, g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
^a 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^b 磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素, $\mu\text{g/kg}$	≤	20	GB 5009.185

注1: ^a仅适用于添加该种食品添加剂的产品, 应按标签标示的冲调倍数折算;
^b仅适用于添加磷酸盐的产品;
^c仅适用于添加(山楂、苹果)及其制品的产品;

注2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限相同色泽着色剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1;

注 3: *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, 污染物限量应符合GB 2762的规定; 食药物质和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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、食用葡萄糖、全糖粉中的一种或几种为原料，添加或不添加奶油粉（固体饮料）、麦芽糊精、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）、蛋黄粉、全蛋粉、乳粉、调制乳粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、魔芋粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、豆粉、食用盐、速溶茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、果蔬粉、谷物粉【大米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、大麦、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米、高粱、大豆、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆中的一种或几种】、植物粉或其水煮提取物、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）、黑凉粉（干粉）、海藻粉（羊栖菜、麒麟菜、海带、裙带菜中的一种或几种）、植脂末中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、天然薄荷脑、食品用香精、乙基麦芽酚（食用香料）、增稠剂、复配增稠剂【以增稠剂为主要原料，含或者不含柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、魔芋精粉、海藻粉、氯化钾、麦芽糊精、单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素 C、木瓜蛋白酶中一种或几种】、微晶纤维素、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、乳酸钙、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸及其钠盐、 β -胡萝卜素、二氧化钛、红花黄、红曲黄色素、红曲米、红曲红、苋菜红、天然苋菜红、桑椹红、日落黄、柠檬黄、萝卜红、辣椒红、姜黄、焦糖色、亮蓝、胭脂虫红、胭脂红、胭脂树橙、叶黄素、杨梅红、叶绿素铜钠盐、诱惑红、栀子黄、藻蓝、天然胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、甜菜红、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、酪蛋白酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、纽甜、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、山梨酸钾中的一种或几种、经配料、混合、包装而成的非即食果冻（布丁）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