



412152S-2025



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0012S-2025

果冻（布丁）预拌粉

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

河南博明食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟成、金洁。

H N
Q B

果冻（布丁）预拌粉

1 范围

本标准规定了果冻（布丁）预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖中的一种或两种为主要原料，添加或不添加魔芋粉、麦芽糊精、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用大米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉、食用盐、乳清蛋白粉、乳清粉、植脂末、全脂乳粉、脱脂乳粉、凉粉草粉（固体饮料）、黑凉粉（含仙草）、速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、黑糖粉、赤砂糖、果蔬粉（红甜菜粉、梨果仙人掌果粉、火龙果粉、香芋粉、蓝莓粉、草莓粉、苹果粉、香蕉粉、椰浆粉、柠檬粉、菠萝粉、桂圆粉、榴莲粉、山楂粉、香草粉、椰果粉、紫薯粉、蔓越莓粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、红枣粉、黄瓜粉、番茄粉、大麦苗粉中的一种或多种）、乳味粉固体饮料（葡萄糖浆、精炼植物油、乳清粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、食用香精、二氧化硅）中的一种或多种为辅料，添加或不添加聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、葡萄糖酸钙、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、香兰素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、罗望子多糖胶、琼脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠（味精）、甜菊糖苷、 β -胡萝卜素、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸、氯化钾、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、三氯蔗糖、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、甜菜红、胭脂虫红、胭脂红、焦糖色、亮蓝、食用香精中的一种，经配料、混合搅拌、包装等主要工艺加工制成的果冻（布丁）粉，该产品为非即食产品，适用于果冻（布丁）加工的预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用大米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 乳清蛋白粉、乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

- 2.1.12 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 凉粉草粉（固体饮料）、乳味粉固体饮料 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14 黑凉粉应符合 DBS 45/013 的规定。
- 2.1.15 速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.16 黑糖粉应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.17 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.21 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.22 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.26 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.27 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.28 罗望子多糖胶应符合 GB 1886.106 的规定。
- 2.1.29 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.30 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.31 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.35 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.40 安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.41 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.42 甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.45 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.46 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.47 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.48 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.49 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.50 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.51 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.52 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.53 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.54 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.55 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.56 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。

2.1.57 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。

2.1.58 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 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	具有产品应有的正常色泽	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，用目测检查色泽和状态等，用口尝、鼻嗅检查其他感官要求
滋味、气味	无异嗅，无异味	
状态	具有产品应有的状态，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	≤	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	GB 5009.11
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	GB 5009.83
^a 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	GB 5009.35
^a 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	GB 5009.35
^a 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	GB 5009.35
^a 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	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 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
^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 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 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^c 钙，mg/kg		390-800	GB 5009.92
注1：a仅适用于添加该种食品添加剂的产品； b仅适用于添加山楂粉、苹果粉的产品； c仅适用于添加该营养强化剂的产品； 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：*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；营养强化剂的使用应符合GB14880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

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖中的一种或两种为主要原料,添加或不添加魔芋粉、麦芽糊精、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用大米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉、食用盐、乳清蛋白粉、乳清粉、植脂末、全脂乳粉、脱脂乳粉、凉粉草粉(固体饮料)、黑凉粉(含仙草)、速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、黑糖粉、赤砂糖、果蔬粉(红甜菜粉、梨果仙人掌果粉、火龙果粉、香芋粉、蓝莓粉、草莓粉、苹果粉、香蕉粉、椰浆粉、柠檬粉、菠萝粉、桂圆粉、榴莲粉、山楂粉、香草粉、椰果粉、紫薯粉、蔓越莓粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、红枣粉、黄瓜粉、番茄粉、大麦苗粉中的一种或多种)、乳味粉固体饮料(葡萄糖浆、精炼植物油、乳清粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单,双甘油脂肪酸酯、食用香精、二氧化硅)中的一种或多种为辅料,添加或不添加聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、葡萄糖酸钙、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、香兰素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、槐豆胶(又名刺槐豆胶)、罗望子多糖胶、琼脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠(味精)、甜菊糖苷、 β -胡萝卜素、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸、氯化钾、安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)、阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、三氯蔗糖、甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠)、单,双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、甜菜红、胭脂虫红、胭脂红、焦糖色、亮蓝、食用香精中的一种,经配料、混合搅拌、包装等主要工艺加工制成的果冻(布丁)粉,该产品为非即食产品,适用于果冻(布丁)加工的预拌粉。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。

河南博明食品有限公司