412234S-2025

商丘苹果橙子生物技术有限公司企业标准

Q/SPC 0003S-2025

果冻（布丁）预拌粉

2025-07-24 发布　　2025-07-24 实施

商丘苹果橙子生物技术有限公司 发布

前　　言

本标准由商丘苹果橙子生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：商丘苹果橙子生物技术有限公司。

本标准起草人：袁显敏。

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、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（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰】、仙草粉、奶油风味粉、乳味粉、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、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、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、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 原料要求

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、乳味粉应符合 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(亳菊、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 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。

2.1.51DL-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。

2.1.72β-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。

2.1.95 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.96 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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)	≤	0.39	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
胭脂虫红（以胭脂红酸计）[a]/(g/kg)	≤	0.05	GB 5009.288
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/(μg/kg)	≤	20	GB 5009.185

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 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。

HN QB

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、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（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰】、仙草粉、奶油风味粉、乳味粉、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、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、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、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。

商丘苹果橙子生物技术有限公司