

Q/SHW 0017S-2025



商丘市恒威科技有限公司企业标准

Q/SHW 0017S-2025

果冻（布丁）预拌粉

2025-08-01 发布

2025-08-01 实施

商丘市恒威科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市恒威科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：杜颖。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、淀粉糖（食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、结晶果糖中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加刺槐豆胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、罗望子多糖胶、可得然胶、海藻酸钠、甲基纤维素、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂中的一种或几种，添加或不添加魔芋粉、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、含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、蜂蜜粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、豆粉、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、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、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、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、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、姜中的一种或几种】、谷物粉【大米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、大麦、藜麦、莜麦、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【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）、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、黄芪、党参、铁皮石斛、麦冬、天冬中的一种或几种】、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）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、坚果及籽类粉【核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种】、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）、海藻粉（羊栖菜、麒麟菜、海带、裙带菜中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、

氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用香精)中的一种或几种,添加或不添加食用盐、低聚果糖、单,双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、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、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、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、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、二氧化钛、萝卜红、柠檬黄、日落黄、栀子黄、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、焦糖色、亮蓝、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、甜菜红、杨梅红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸(维生素C)、抗坏血酸钠、天然薄荷脑、乙基麦芽酚(食用香料)、食用香精中的一种或几种,经预处理、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。

根据产品不同可分为:果冻预拌粉、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 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.3 刺槐豆胶(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 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385的规定。

2.1.7 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。

2.1.8 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.9 果胶应符合 GB 25533 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 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.13 罗望子多糖胶应符合GB 1886.106的规定。

2.1.14 可得然胶应符合GB 28304的规定。

2.1.15 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

2.1.16 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。

2.1.17 明胶应符合GB 6783的规定。

- 2.1.18 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.19 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.20 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.21 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.22 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.23 蛋黄粉、全蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.24 乳粉、调制乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.25 芝士粉、奶酪粉、炼乳粉应符合GB 15196的规定。
- 2.1.26 含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、蜂蜜粉、豆粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.27 咖啡粉应符合DBS53/ 021的规定。
- 2.1.28 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.29 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.30 速溶茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.31 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.32 谷物粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.33 植物水煮提取物应符合GB 7101的规定。
- 2.1.34 植物粉【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、菊苣、葛根、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、五指毛桃、橘皮、薄荷、小麦苗】应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.35 玫瑰茄（洛神花）粉应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。
- 2.1.36 金花茶粉应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.37 玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。
- 2.1.38 人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。
- 2.1.39 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。
- 2.1.40 茶树花粉应符合原卫生部公告2013年第1号的规定。
- 2.1.41 沙棘叶粉应符合原卫计委2013年第3号公告的规定。
- 2.1.42 大麦苗粉应符合原卫生部2012年第8号公告的规定。
- 2.1.43 枇杷叶粉应符合原卫计委公告2014年第20号的规定
- 2.1.44 枇杷花粉应符合卫健委公告2019年第2号的规定。
- 2.1.45 关山樱花粉应符合卫健委2022年第1号公告的规定。
- 2.1.46 黄芪粉、党参粉、铁皮石斛粉应符合卫健委2023年第9号公告的规定。

- 2.1.47 麦冬粉、天冬粉应符合卫健委2024年第4号公告的规定。
- 2.1.48 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。
- 2.1.49 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。
- 2.1.50 仙草浓缩干粉（仙草）应符合GB 7101的规定。
- 2.1.51 黑凉粉（干粉）应符合DBS45/ 013的规定。
- 2.1.52 海藻粉应符合GB 19643的规定。
- 2.1.53 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.54 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.55 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.56 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.57 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.58 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.59 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.60 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.61 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.62 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.63 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.64 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.65 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.66 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。
- 2.1.67 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合GB 25531的规定。
- 2.1.68 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.69 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.70 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.71 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.72 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.73 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.74 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.75 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.76 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.77 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.78 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.79 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.80 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.81 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.82 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.83 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.84 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.85 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.86 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.87 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.88 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.89 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.90 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.91 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.92 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.93 二氧化钛应符合GB 1886.341的规定。
- 2.1.94 萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 2.1.95 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.96 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.97 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.98 天然苋菜红应符合GB 1886.110的规定。
- 2.1.99 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.100 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.101 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.102 胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.103 叶黄素应符合GB 1886.382的规定。
- 2.1.104 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.105 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.106 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.107 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.108 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.109 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.110 杨梅红应符合GB 31622的规定。
- 2.1.111 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.112 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

- 2.1.113 抗坏血酸（维生素C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.114 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.115 天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 2.1.116 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。
- 2.1.117 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，允许有颗粒状	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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.35	GB 5009.12
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^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 5009.35
^a 栀子黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.45	GB 5009.298

^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.5	SN/T 3854
^a 安赛蜜，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^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
*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，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； 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。			

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、淀粉糖（食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、结晶果糖中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加刺槐豆胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、罗望子多糖胶、可得然胶、海藻酸钠、甲基纤维素、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂中的一种或几种，添加或不添加魔芋粉、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、含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、蜂蜜粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、豆粉、速溶茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、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、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、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、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、姜中的一种或几种】、谷物粉【大米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、大麦、藜麦、莜麦、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【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）、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、黄芪、党参、铁皮石斛、麦冬、天冬中的一种或几种】、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）、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、坚果及籽类粉【核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种】、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）、海藻粉（羊栖菜、麒麟菜、海带、裙带菜中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用香精）中的一种或几种，添加或不

添加食用盐、低聚果糖、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、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、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、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、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、二氧化钛、萝卜红、柠檬黄、日落黄、栀子黄、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、焦糖色、亮蓝、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、甜菜红、杨梅红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素 C）、抗坏血酸钠、天然薄荷脑、乙基麦芽酚（食用香料）、食用香精中的一种或几种，经预处理、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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市恒威科技有限公司

QB