



412519S-2025



商丘博润食品有限公司企业标准

Q/SBR 0001S-2025

果冻（布丁）预拌粉

2025-08-20 发布

2025-08-20 实施

商丘博润食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘博润食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘博润食品有限公司。

本标准主要起草人：杨帅坤。

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。

本标准适用于以食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、冰糖、方糖中的一种或几种）、淀粉糖（食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、果葡糖浆、葡萄糖浆中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加乳制品（乳粉、调制乳粉、牛乳粉、羊乳粉、马乳粉、驼乳粉、全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、调制乳粉、乳清粉、脱盐乳清粉、酪蛋白粉、乳清蛋白粉中的一种或几种）、果蔬制品【果蔬粉（苹果粉、香蕉粉、草莓粉、蓝莓粉、芒果粉、柠檬粉、橙子粉、葡萄粉、菠萝粉、猕猴桃粉、石榴粉、椰子粉、西瓜粉、樱桃粉、水蜜桃粉、梨粉、杏粉、李子粉、山楂粉、柿子粉、木瓜粉、火龙果粉、百香果粉、西梅粉、杨梅粉、哈密瓜粉、红枣粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、芹菜粉、黄瓜粉、土豆粉、红薯粉、紫薯粉、豌豆粉、玉米粉、芦笋粉、青椒粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、生菜粉、羽衣甘蓝粉、甜菜粉、茄子粉、莲藕粉、山药粉、芋头粉、香芋粉、南瓜粉、西葫芦粉、甜菜叶粉、菠菜粉、甜菜根粉、冬瓜粉中的一种或几种）、冻干果蔬（冻干草莓粒、冻干蓝莓粒、冻干树莓粒、冻干黑莓粒、冻干蔓越莓粒、冻干桃粒、冻干杏粒、冻干樱桃粒、冻干李子粒、冻干苹果粒、冻干梨粒、冻干芒果粒、冻干菠萝粒、冻干百香果粒、冻干椰子粒、冻干橙子粒、冻干柠檬粒、冻干无花果粒、冻干石榴粒、冻干荔枝粒、苹果干碎、梨干碎、桃干碎、香蕉干碎、菠萝干碎、冻干复水型果粒、冻干胡萝卜粒、冻干甜菜根粒中的一种或几种）、葡萄干、红枣粒、红枣、椰子碎中的一种或几种】、豆类粉（豆浆粉、大豆粉中的一种或几种）、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、酸奶粉、蜂蜜、枫糖、乳糖、低聚果糖、低聚木糖、奶油粉（固体饮料）、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）、蛋制品（蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋粉、蛋清粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、魔芋粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黄茶粉、黑茶粉、花茶粉、奥利奥碎（饼干）、麦基片、燕麦片、碱化可可粉、代可可脂巧克力、巧克力、食用盐、岩盐、海盐、速溶茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、椰奶粉、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、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆中的一种或几种】、亚麻籽、南瓜籽、葵花籽、芝麻籽、火麻仁、荞麦、杏仁碎、核桃碎、榛子碎、芝麻粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、花生粉、花生碎、藜麦、燕麦、黑麦仁、植物提取物【人参（人工种植，5年及5年以下）、甘草、茯苓、山药、葛根、白芷、百合、玉竹、黄精、天麻、生姜、干姜、蒲公英、牛蒡根、菊苣、罗汉果、枸杞、红枣、桂圆、莲子、山楂、决明子、桃仁、甜杏仁、乌梅、木瓜、陈皮、佛手、枳椇子、桑葚、芡实、莱菔子、代代花、沙棘、余甘子、黑胡椒、白胡椒、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、代代花、薄荷、荷叶、桑叶、蒲公英叶、银耳、木耳、龙眼肉、马齿苋、鱼腥草、紫苏、肉桂、丁香、八角茴香、花椒、茴香

、肉豆蔻中的一种或几种】、植脂末（葡萄糖浆、植物油（部分氢化）、全脂乳粉、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、海藻糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种，添加增稠剂【黄原胶、卡拉胶、明胶、果胶、海藻酸钠、羟丙基甲基纤维素、刺云实胶、结冷胶、阿拉伯胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、琼脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、瓜尔胶、罗望子多糖胶、聚葡萄糖中的一种或几种】，添加或不添加氯化钾、食品用香精、乙基麦芽酚、香兰素、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、甘油（丙三醇）、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸三钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、柠檬酸钾、乳酸、磷酸、冰乙酸（冰醋酸）、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢钾、抗坏血酸（又名维生素 C）、葡萄糖酸- δ -内酯、酶制剂【 α -淀粉酶、葡萄糖氧化酶、脂肪酶、木聚糖酶中的一种或几种】、着色剂（ β -胡萝卜素、红花黄、红曲米，红曲红、苋菜红、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、姜黄素、叶绿素铜钾盐、番茄红素中的一种或几种）、甜味剂【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）、乳糖醇、麦芽糖醇、异麦芽酮糖、乳糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的食品工业用非即食果冻（布丁）预拌粉，用于制作果冻（布丁）的原料。

根据原料和用途不同，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、冰糖、方糖应符合GB 13104 的规定。

2.1.2 乳粉、调制乳粉、牛乳粉、羊乳粉、马乳粉、驼乳粉、全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉应符合GB 19644 的规定。

2.1.3 酪蛋白粉应符合NY/T 657的规定。

2.1.4 乳清粉、脱盐乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合GB 15203 的规定。

2.1.6 麦芽糊精、麦芽糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、玉米糖浆、海藻糖、低聚异麦芽糖应符合GB 15203 的规定。

2.1.7 全糖粉应符合QB/T 4565 的规定。

2.1.8 奶油粉（固体饮料）应符合GB 7101 的规定。

2.1.9 食用淀粉应符合GB 31637 的规定。

- 2.1.10 蛋制品应符合GB 2749 的规定。
- 2.1.11 芝士粉、奶酪粉应符合GB 5420 的规定。
- 2.1.12 炼乳粉、酸奶粉应符合GB 13102 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合NY/T 494 的规定。
- 2.1.14 咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.15 可可粉、碱化可可粉应符合GB/T 20706 的规定。
- 2.1.16 奥利奥碎应符合GB 7100 的规定。
- 2.1.17 麦基片、燕麦片应符合GB 19640 的规定。
- 2.1.18 巧克力、代可可脂巧克力应符合GB/T 19643 的规定。
- 2.1.19 亚麻籽、南瓜籽、葵花籽、芝麻籽、火麻仁、杏仁碎、核桃碎、榛子碎、芝麻粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、花生粉、花生碎应符合GB 19300 的规定。
- 2.1.20 抹茶粉应符合GB/T 34778 的规定。
- 2.1.21 绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黄茶粉、黑茶粉、花茶粉应符合NY/T 2672 的规定。
- 2.1.22 食用盐、海盐、岩盐应符合GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.24 速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉应符合GB 7101 的规定。
- 2.1.25 果蔬粉应符合GH/T 1456 的规定。
- 2.1.26 冻干果蔬应符合GH/T 1326 的规定。
- 2.1.27 葡萄干、红枣粒、红枣、椰子碎应符合GB 16325 的规定。
- 2.1.28 谷物粉、藜麦、燕麦、黑麦仁、荞麦应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.29 植物提取物应符合GB 7101 的规定。
- 2.1.30 植脂末应符合QB/T 4791 的规定。
- 2.1.31 氯化钾应符合GB 25585 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚、香兰素应符合GB 29938 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657 的规定。
- 2.1.35 卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36 瓜尔胶应符合GB 28403 的规定。
- 2.1.37 果胶应符合GB 25533 的规定。
- 2.1.38 槐豆胶应符合GB 29945 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。

- 2.1.40 结冷胶应符合GB 25535 的规定。
- 2.1.41 明胶应符合GB 6783 的规定。
- 2.1.42 决明胶应符合GB 31619 的规定。
- 2.1.43 可得然胶应符合GB 28304 的规定。
- 2.1.44 刺云实胶应符合GB 1886.86 的规定。
- 2.1.45 阿拉伯胶应符合GB 29949 的规定。
- 2.1.46 罗望子多糖胶应符合GB 1886.106 的规定。
- 2.1.47 琼脂应符合GB 1886.239 的规定。
- 2.1.48 聚葡萄糖应符合GB 1886.385 的规定。
- 2.1.49 海藻酸钠应符合GB 1886.243 的规定。
- 2.1.50 甲基纤维素应符合GB 1886.256 的规定。
- 2.1.51 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926 的规定。
- 2.1.52 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109 的规定。
- 2.1.53 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232 的规定。
- 2.1.54 微晶纤维素应符合GB 1886.103 的规定。
- 2.1.55 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929 的规定。
- 2.1.56 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27 的规定。
- 2.1.57 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178 的规定、
- 2.1.58 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539 的规定。
- 2.1.59 麦芽糖醇应符合GB 28307 的规定。
- 2.1.60 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 2.1.61 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77 的规定。
- 2.1.62 赤藓糖醇应符合GB 26404 的规定。
- 2.1.63 乳糖醇应符合GB 1886.98 的规定。
- 2.1.64 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80 的规定。
- 2.1.65 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303 的规定。
- 2.1.66 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212 的规定。
- 2.1.67 甘油（丙三醇）应符合GB 29950 的规定。
- 2.1.68 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65 的规定。
- 2.1.69 乳糖醇应符合GB 1886.98 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 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334 的规定。
- 2.1.73 磷酸三钙应符合GB 1886.332 的规定。
- 2.1.74 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.75 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335 的规定。
- 2.1.76 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336 的规定。
- 2.1.77 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329 的规定。
- 2.1.78 DL-苹果酸应符合GB 25544 的规定。
- 2.1.79 DL-苹果酸钠应符合GB 30608 的规定。
- 2.1.80 L-苹果酸应符合GB 1886.40 的规定。
- 2.1.81 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 2.1.82 柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定。
- 2.1.83 乳酸应符合GB 1886.173 的规定。
- 2.1.84 碳酸钾应符合GB 25588 的规定。
- 2.1.85 碳酸钠应符合GB 1886.1 的规定。
- 2.1.86 碳酸氢钠应符合GB 1886.2 的规定。
- 2.1.87 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合GB 14754 的规定。
- 2.1.88 柠檬酸钾应符合GB 1886.74 的规定。
- 2.1.89 冰乙酸（冰醋酸）应符合GB 1886.10 的规定。
- 2.1.90 磷酸应符合GB 1886.15 的规定。
- 2.1.91 柠檬酸一钠应符合GB 1886.107 的规定。
- 2.1.92 碳酸氢钾应符合GB 1886.247 的规定。
- 2.1.93 乳酸钠应符合GB 25537 的规定。
- 2.1.94 焦磷酸钠应符合GB 1886.339 的规定。
- 2.1.95 焦糖色应符合GB 1886.64 的规定。
- 2.1.96 亮蓝应符合GB 1886.217 的规定。
- 2.1.97 胭脂虫红应符合GB 1886.315 的规定。
- 2.1.98 胭脂红应符合GB 1886.220 的规定。
- 2.1.99 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366 的规定。
- 2.1.100 红花黄应符合GB 1886.61 的规定。
- 2.1.101 红曲米应符合GB 1886.19 的规定。

- 2.1.102 红曲红应符合GB 1886.181 的规定。
- 2.1.103 苋菜红应符合GB 4479.1 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 胭脂树橙应符合GB 1886.316 的规定。
- 2.1.109 叶黄素应符合GB 1886.382 的规定。
- 2.1.110 杨梅红应符合GB 31622 的规定。
- 2.1.111 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.112 诱惑红应符合GB 1886.222 的规定。
- 2.1.113 栀子黄应符合GB 7912 的规定。
- 2.1.114 藻蓝应符合GB 1886.309 的规定。
- 2.1.115 天然胡萝卜素应符合GB 31624 的规定。
- 2.1.116 柑橘黄应符合GB 1886.346 的规定。
- 2.1.117 高粱红应符合GB 1886.32 的规定。
- 2.1.118 姜黄应符合GB 1886.60 的规定。
- 2.1.119 姜黄素应符合GB 1886.76 的规定。
- 2.1.120 叶绿素铜钾盐应符合GB 1886.307 的规定。
- 2.1.121 番茄红素应符合GB 1886.38 的规定。
- 2.1.122 辣椒红应符合GB 1886.34 的规定。
- 2.1.123 萝卜红应符合GB 25536 的规定。
- 2.1.124 甜菊糖苷应符合GB 1886.355 的规定。
- 2.1.125 三氯蔗糖(又名蔗糖素) 应符合GB 25531 的规定。
- 2.1.126 纽甜应符 GB 29944 的规定。
- 2.1.127 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) 应符 GB 25540 的规定。
- 2.1.128 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。
- 2.1.129 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37 的规定。
- 2.1.130 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.131 枫糖应符合GB 13104 的规定。
- 2.1.132 低聚木糖应符合GB/T 23528.3 的规定。

- 2.1.133 乳糖应符合GB 25595 的规定。
- 2.1.134 低聚果糖应符合GB/T 23528.2 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	
性状	粉末状、含有少量结晶体及颗粒物	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	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气滋味，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	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.38	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
苋菜红 ^a （以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.025	
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.05	
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	
胭脂红 ^a （以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.025	
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.288
姜黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.01	SN/T 4890
胭脂树橙 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
叶绿素铜钾盐、叶绿素铜钠盐，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
叶黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248

甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.5	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.45	GB 5009.298
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.247
安赛蜜 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b ，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 仅适用于添加该种食品添加剂的产品； b 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 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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；污染物限量应符GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB2763的规定、食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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、冰糖、方糖中的一种或几种）、淀粉糖（食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、海藻糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加乳制品（乳粉、调制乳粉、牛乳粉、羊乳粉、马乳粉、驼乳粉、全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、调制乳粉、乳清粉、脱盐乳清粉、酪蛋白粉、乳清蛋白粉中的一种或几种）、果蔬制品【果蔬粉（苹果粉、香蕉粉、草莓粉、蓝莓粉、芒果粉、柠檬粉、橙子粉、葡萄粉、菠萝粉、猕猴桃粉、石榴粉、椰子粉、西瓜粉、樱桃粉、水蜜桃粉、梨粉、杏粉、李子粉、山楂粉、柿子粉、木瓜粉、火龙果粉、百香果粉、西梅粉、杨梅粉、哈密瓜粉、红枣粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、芹菜粉、黄瓜粉、土豆粉、红薯粉、紫薯粉、豌豆粉、玉米粉、芦笋粉、青椒粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、生菜粉、羽衣甘蓝粉、甜菜粉、茄子粉、莲藕粉、山药粉、芋头粉、香芋粉、南瓜粉、西葫芦粉、甜菜叶粉、菠菜粉、甜菜根粉、冬瓜粉中的一种或几种）、冻干果蔬（冻干草莓粒、冻干蓝莓粒、冻干树莓粒、冻干黑莓粒、冻干蔓越莓粒、冻干桃粒、冻干杏粒、冻干樱桃粒、冻干李子粒、冻干苹果粒、冻干梨粒、冻干芒果粒、冻干菠萝粒、冻干百香果粒、冻干椰子粒、冻干橙子粒、冻干柠檬粒、冻干无花果粒、冻干石榴粒、冻干荔枝粒、苹果干碎、梨干碎、桃干碎、香蕉干碎、菠萝干碎、冻干复水型果粒、冻干胡萝卜粒、冻干甜菜根粒中的一种或几种）、葡萄干、红枣粒、红枣、椰子碎中的一种或几种】、豆类粉（豆浆粉、大豆粉中的一种或几种）、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、酸奶粉、蜂蜜、枫糖、乳糖、低聚果糖、低聚木糖、奶油粉（固体饮料）、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）、蛋制品（蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋粉、蛋清粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、魔芋粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黄茶粉、黑茶粉、花茶粉、奥利奥碎（饼干）、麦基片、燕麦片、碱化可可粉、代可可脂巧克力、巧克力、食用盐、岩盐、海盐、速溶茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、椰奶粉、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、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆中的一种或几种】、亚麻籽、南瓜籽、葵花籽、芝麻籽、火麻仁、荞麦、杏仁碎、核桃碎、榛子碎、芝麻粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、花生粉、花生碎、藜麦、燕麦、黑麦仁、植物提取物【人参（人工种植，5年及5年以下）、甘草、茯苓、山药、葛根、白芷、百合、玉竹、黄精、天麻、生姜、干姜、蒲公英、牛蒡根、菊苣、罗汉果、枸杞、红枣、桂圆、莲子、山楂、决明子、桃仁、甜杏仁、乌梅、木瓜、陈皮、佛手、枳椇子、桑葚、芡实、莱菔子、代代花、沙棘、余甘子、黑胡椒、白胡椒、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、代代花、薄荷、荷叶、桑叶、蒲公英叶、银耳、木耳、龙眼肉、马齿苋、鱼腥草、紫苏、肉桂、丁香、八角茴香、花椒、茴香、肉豆蔻中的一种或几种】、植脂末（葡萄糖浆、植物油（部分氢化）、全脂乳粉、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）中的一种或几种，添加增稠剂【黄原胶、卡

拉胶、明胶、果胶、海藻酸钠、羟丙基甲基纤维素、刺云实胶、结冷胶、阿拉伯胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、琼脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、瓜尔胶、罗望子多糖胶、聚葡萄糖中的一种或几种】，添加或不添加氯化钾、食品用香精、乙基麦芽酚、香兰素、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、甘油（丙三醇）、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸三钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、柠檬酸钾、乳酸、磷酸、冰乙酸（冰醋酸）、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢钾、抗坏血酸（又名维生素 C）、葡萄糖酸- δ -内酯、酶制剂【 α -淀粉酶、葡萄糖氧化酶、脂肪酶、木聚糖酶中的一种或几种】、着色剂（ β -胡萝卜素、红花黄、红曲米，红曲红、苋菜红、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、姜黄素、叶绿素铜钾盐、番茄红素中的一种或几种）、甜味剂【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）、乳糖醇、麦芽糖醇、异麦芽酮糖、乳糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的非即食果冻（布丁）预拌粉，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》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。

商丘博润食品有限公司