



410366S-2026



河南雅奇明胶有限公司企业标准

Q/HYQ 0001S-2026

# 果冻预拌粉

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

河南雅奇明胶有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南雅奇明胶有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙鹏丽、段素明、周林帅、王亚惠、胡圣悦。

H N

Q B

# 果冻预拌粉

## 1 范围

本标准规定了果冻预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖醇、麦芽糊精、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或多种为主要原料，选择性添加或不添加植脂末、椰浆粉、乳粉、魔芋粉、调制乳粉、可可粉、咖啡粉、茶粉、芝士粉、明胶、食用淀粉、食用盐、果粉（含荔枝粉、橙子粉、树莓粉、柠檬粉、樱桃粉等，均为果汁固体饮料类别）、果味粉（含草莓味、水蜜桃味、百香果味、香橙味、荔枝味、凤梨味、葡萄味、芒果味等，均为风味固体饮料类别）中的一种或几种，选择性添加或不添加三氯蔗糖、阿斯巴甜、安赛蜜、甜菊糖苷、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、维生素 C（抗坏血酸）、氯化钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、DL-苹果酸、琼脂、结冷胶、苋菜红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝、二氧化钛、食品用香精中的一种或几种，经调配、混匀、包装而成的果冻预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.5 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.6 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.8 椰浆粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.9 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 调制乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 咖啡粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14 茶粉：应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.15 芝士粉：应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.16 明胶：应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 食用盐：应符合 GB/T 5461 、 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 果粉（含荔枝粉、橙子粉、树莓粉、柠檬粉、樱桃粉等，均为果汁固体饮料类别）：

应符合 GB 7101 的规定。

2.1.20 果味粉（含草莓味、水蜜桃味、百香果味、香橙味、荔枝味、凤梨味、葡萄味、芒果味等，均为风味固体饮料类别）：应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.21 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。

2.1.22 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.23 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）：应符合 GB 25540 的规定。

2.1.24 甜菊糖苷：应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.25 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.26 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.27 柠檬酸钾：应符合 GB 1886.74 的规定。

2.1.28 维生素 C（抗坏血酸）：应符合 GB 14754 的规定。

2.1.29 氯化钾：应符合 GB 25585 的规定。

2.1.30 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.31 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.32 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.33 果胶：应符合 GB 25533 的规定。

2.1.34 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。

2.1.35 琼脂：应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.36 结冷胶：应符合 GB 25535 的规定。

2.1.37 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.38 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.39 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.40 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.41 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.42 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.43 二氧化钛：应符合 GB 1886.341 的规定。

2.1.44 食品用香精：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，无发霉、无结块	取适量样品倒在白板上，自然光或灯光下观察其性状、色泽及杂质。按照产品说明书里面的
色泽	具有该产品应有的色泽	

滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味， 无异味	食用方法于透明的玻璃杯内冲调后，立即闻其 气味，品尝其滋味，观察底部有无肉眼可见外 来杂质。
杂质	无正常视力可见外来异物。	

### 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)	≤ 10	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.35	GB 5009.12
三氯蔗糖 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 0.45	GB 5009.298
阿斯巴甜 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.263
安赛蜜 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 0.3	GB 5009.140
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计)/(g/kg)	≤ 0.5	SN/T 3854
苋菜红 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 0.025	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 0.025	GB 5009.35
二氧化钛 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 10	GB 5009.246

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加该添加剂的产品检测，以（按产品使用说明制成的）果冻成品计；  
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，各自用量占其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

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2023]第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量的检验按 JJF 1070 规定的方法进行。

### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 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；污染物限量应符合 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖醇、麦芽糊精、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或多种为主要原料，选择性添加或不添加植脂末、椰浆粉、乳粉、魔芋粉、调制乳粉、可可粉、咖啡粉、茶粉、芝士粉、明胶、食用淀粉、食用盐、果粉（含荔枝粉、橙子粉、树莓粉、柠檬粉、樱桃粉等，均为果汁固体饮料类别）、果味粉（含草莓味、水蜜桃味、百香果味、香橙味、荔枝味、凤梨味、葡萄味、芒果味等，均为风味固体饮料类别）中的一种或几种，选择性添加或不添加三氯蔗糖、阿斯巴甜、安赛蜜、甜菊糖苷、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、维生素 C（抗坏血酸）、氯化钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、DL-苹果酸、琼脂、结冷胶、苋菜红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝、二氧化钛、食品用香精中的一种或几种，经调配、混匀、包装而成的果冻预拌粉。

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。

河南雅奇明胶有限公司