



411833S-2026



河南佑康食品科技有限公司企业标准

Q/HYK 0003S-2026

果冻（布丁）预拌粉

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

河南佑康食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南佑康食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南佑康食品科技有限公司。

本标准起草人：李超民。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYK 0003S-2026（备案号 410358S-2026）

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（麦芽糊精、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、玉米糖浆、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、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、橄榄、芹菜、菠菜、甘蓝、白菜、甜菜、南瓜、黄瓜、番茄、香菜、茼蒿、油麦菜、上海青、洋葱、胡萝卜、青萝卜、芦笋、莲藕、黄秋葵、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、大麦嫩苗粉、咖啡粉、食用盐、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、芡实粉、葛根粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、食用菌粉（香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、茶树菇、姬松茸、羊肚菌中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉中的一种或几种）、豆腐柴粉、橙汁粉、酸梅粉、雪梨粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉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、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、果绿（柠檬黄、亮蓝、食用盐）、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 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 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。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 奶油风味粉、橙汁粉、酸梅粉、雪梨粉、应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 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，并符合 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。
- 2.1.51 DL-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。
- 2.1.72 β -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 粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉、豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.96 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.97 豆腐柴粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.98 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.99 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.100 药食同源原料物质粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.101 食用菌粉应符合 GB 7096 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
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.35	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
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
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
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计）/(g/kg)	≤	0.05	GB 5009.288
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。

附录 A:

备案号: 428313S-2026

Q/ZX

竹溪县弘泽种植农民专业合作社企业标准

Q/ZX 0002S—2026

豆腐柴粉



2026-04-13 发布

2026-05-10 实施

竹溪县弘泽种植农民专业合作社 发布

Q/ZX 0002S—2026

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定制定。

本文件由竹溪县弘泽种植农民专业合作社提出并归口。

本文件起草单位：竹溪县弘泽种植农民专业合作社。

本文件主要起草人：杜华兵。

本文件为首次发布。



豆腐柴粉

1 范围

本文件规定了豆腐柴粉的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以豆腐柴叶为主要原料，适量添加或不添加复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钾、魔芋粉、白砂糖）、麦芽糊精、卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钾、魔芋粉、海藻酸钠、瓜尔胶、碳酸钾、碳酸钙、葡萄糖酸-8-内酯、食用葡萄糖、食用盐中的一种或多种为辅料，经预处理、清洗、摊晾、烘干、粗粉、微粉、混合、包装而成的豆腐柴粉（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图形符号标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.74	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)
GB 1886.243	食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7657	食品添加剂 葡萄糖酸-δ-内酯
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18104	魔芋精粉
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB 25585	食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
GB 25588	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB 28403	食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	



Q/ZX 0002S—2026

国家市场监督管理总局令第100号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 豆腐柴叶应新鲜，无枯黄叶、杂叶、无虫害、无腐败，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.3 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.4 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 3.1.5 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.8 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.9 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.10 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 3.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.12 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.14 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	色泽正常，均匀一致
滋味、气味	具有该品种固有的气味，无异味、无异臭
组织形态	粉末或颗粒状，疏松、无结块
杂质	无正常视力可见的异物

3.3 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
水分/（g/100g）	≤ 10.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.24

3.4 净含量

应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.5 生产加工过程卫生要求

Q/ZX 0002S—2026

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在明亮的自然光线下，观目测察其色泽、组织形态、杂质，口尝检测滋味，鼻嗅检测气味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定测定。

4.2.2 铅

按 GB 5009.12 的规定测定。

4.3 净含量

按 JJF 1070 的规定测定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 组批

以同一批投料、同一批次、同一条生产线、生产的同一规格的产品为一批。

5.3 抽样

产品出厂前，由公司质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于1kg（不少于6个最小包装），样品分成2份，1份供检验用，1份供复检备用。型式检验加倍抽样。

5.4 出厂检验

5.4.1 检验要求

产品出厂前需经公司质检部门检验合格并附产品合格证明后，方可出厂。

5.4.2 检验项目

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

5.5 型式检验

5.5.1 检验要求

正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

a) 新产品投产或者产品转厂生产时；



Q/ZX 0002S—2026

- b) 原、辅材料来源有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 改变关键工艺时；
- d) 长期（3 个月以上）停产恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- f) 国家法定监督部门提出要求时。

5.5.2 检验项目

型式检验项目为本文件要求中除 3.1、3.5 以外的全部项目。

5.5.3 判定规则

检验结果全部符合本文件要求时，则判定该批产品为合格品，检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本文件要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装上的食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定；销售包装标识应符合《食品标识管理规定》；产品包装上的贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品的内包装材料应符合食品安全要求，包装应严密、无泄漏，运输包装材料采用瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。严禁与有毒、有害物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的仓库内，避免重压，严禁与有毒、有害物品混贮。

7 保质期

自产品生产之日起，在符合本文件规定的贮运条件下，产品的保质期为12个月。



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（麦芽糊精、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、玉米糖浆、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、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、橄榄、芹菜、菠菜、甘蓝、白菜、甜菜、南瓜、黄瓜、番茄、香菜、茼蒿、油麦菜、上海青、洋葱、胡萝卜、青萝卜、芦笋、莲藕、黄秋葵、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、大麦嫩苗粉、咖啡粉、食用盐、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、芡实粉、葛根粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、食用菌粉（香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、茶树菇、姬松茸、羊肚菌中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉中的一种或几种）、豆腐柴粉、橙汁粉、酸梅粉、雪梨粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉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、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、果绿（柠檬黄、亮蓝、食用盐）、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。

河南佑康食品科技有限公司

H N
Q B