



412500S-2026



河南约吧营养科技有限公司企业标准

Q/HYB 0002S-2026

果冻预拌粉

2026-08-27 发布

2026-08-27 实施

河南约吧营养科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南约吧营养科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王康、程丽丽。

H N
Q B

果冻预拌粉

1 范围

本标准规定了果冻预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、食用葡萄糖、全糖粉中的一种或几种为原料，添加或不添加淀粉糖、全糖粉、食用淀粉、蛋黄粉、全蛋粉、乳粉、调制乳粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、乳清蛋白粉、乳清粉、魔芋粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、食用盐、速溶茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、果蔬粉、谷物杂粮粉、植物固体饮料、植脂末、奶油粉、黑凉粉（干粉）、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）、粉末油脂中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、天然薄荷脑、食品用香精、食品用香料、增稠剂（卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、阿拉伯胶、琼脂、可得然胶、罗望子多糖胶、聚葡萄糖、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、甲基纤维素、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、刺云实胶中的一种或几种）、复配增稠剂【以增稠剂为主要原料，含或者不含柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、魔芋精粉、魔芋粉、海藻粉、氯化钾、麦芽糊精、单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素C、木瓜蛋白酶、微晶纤维素、食用淀粉、白砂糖中一种或几种】、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、乳酸钙、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸及其钠盐、 β -胡萝卜素、二氧化钛、红花黄、红曲黄色素、红曲米、红曲红、苋菜红、天然苋菜红、桑椹红、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、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、甜菜红、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、酪蛋白酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、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）、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、山梨酸钾中的一种或几种、经配料、混合、包装而成的非即食果冻预拌粉，仅用于制作果冻的原料。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类型的果冻预拌粉。

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 食用葡萄糖、淀粉糖应符合GB 15203的规定。

2.1.3 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。

- 2.1.4食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.5蛋黄粉、全蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.6乳粉、调制乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.7芝士粉、奶酪粉、炼乳粉应符合GB 15196的规定。
- 2.1.8乳清蛋白粉、乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.9魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.10咖啡粉应符合DBS53/ 021的规定。
- 2.1.11可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.12抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.13食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.14速溶茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.15速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.16果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.17谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.18植物固体饮料、奶油粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.19植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.20黑凉粉（干粉）应符合DBS45/ 013的规定。
- 2.1.21仙草（凉粉草）粉应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。
- 2.1.22仙草浓缩干粉（仙草）应符合GB 7101的规定。
- 2.1.23粉末油脂应符合GB 15196的规定。
- 2.1.24氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.25天然薄荷脑应符合GB 1886. 199的规定。
- 2.1.26食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.27食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.28卡拉胶应符合GB 1886. 169的规定。
- 2.1.29瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.30果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.31槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.32黄原胶应符合GB 1886. 41的规定。
- 2.1.33结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.34明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.35阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.36琼脂应符合GB 1886. 239的规定。

- 2.1.37 可得然胶应符合GB 28304的规定。
- 2.1.38 罗望子多糖胶应符合GB 1886.106的规定。
- 2.1.39 聚葡萄糖应符合GB 1886.385的规定。
- 2.1.40 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.41 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.42 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.43 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.44 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.46 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.47 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.48 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.49 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.50 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.51 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.52 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.53 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.54 刺云实胶应符合GB 1886.86的规定。
- 2.1.55 复配增稠剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.57 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.58 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.59 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.60 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.61 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.62 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.63 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.64 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.65 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.66 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.67 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.68 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 2.1.69 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

- 2.1.70DL-苹果酸钠应符合GB 30608的规定。
- 2.1.71L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.72柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.73柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.74乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.75碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.76碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.77碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.78抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.79D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.80D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.81 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.82二氧化钛应符合GB 1886.341的规定。
- 2.1.83红花黄应符合GB 1886.61的规定。
- 2.1.84红曲黄色素应符合GB 1886.66的规定。
- 2.1.85红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.86红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.87苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.88天然苋菜红应符合GB 1886.110的规定。
- 2.1.89桑椹红应符合GB 1886.345的规定。
- 2.1.90日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.91柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.92萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 2.1.93辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.94姜黄应符合GB 1886.60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胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.100杨梅红应符合GB 31622的规定。
- 2.1.101叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.102诱惑红应符合GB 1886.222的规定。

- 2.1.103 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.104 藻蓝应符合GB 1886.309的规定。
- 2.1.105 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.106 柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.107 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.108 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.109 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.110 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.111 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.112 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.113 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.114 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.115 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 2.1.116 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.117 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.118 酶解大豆磷脂应符合GB 30607的规定。
- 2.1.119 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合GB 29951的规定。
- 2.1.120 乳糖醇应符合GB 1886.98的规定。
- 2.1.121 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.122 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合GB 25531的规定。
- 2.1.123 纽甜应符合GB 29944的规定。
- 2.1.124 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.125 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。
- 2.1.126 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.127 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.128 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.129 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.130 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.131 山梨酸钾应符合GB 1886.39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	粉状，允许有颗粒	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

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	≤ 15.0	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 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.5	SN/T 3854
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.45	GB 5009.298
^a 纽甜, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.247
^a 安赛蜜, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
^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, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注1: 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, 应按标签标示的冲调倍数折算;

c仅适用于添加(苹果、山楂)及其制品的产品;

注2: 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;

注3: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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, 污染物限量应符合GB 2762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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、食用葡萄糖、全糖粉中的一种或几种为原料，添加或不添加淀粉糖、全糖粉、食用淀粉、蛋黄粉、全蛋粉、乳粉、调制乳粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、乳清蛋白粉、乳清粉、魔芋粉、咖啡粉、可可粉、抹茶粉、食用盐、速溶茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、椰子粉、果蔬粉、谷物杂粮粉、植物固体饮料、植脂末、奶油粉、黑凉粉（干粉）、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉（仙草）、粉末油脂中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、天然薄荷脑、食品用香精、食品用香料、增稠剂（卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、阿拉伯胶、琼脂、可得然胶、罗望子多糖胶、聚葡萄糖、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、甲基纤维素、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、刺云实胶中的一种或几种）、复配增稠剂【以增稠剂为主要原料，含或者不含柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、魔芋精粉、魔芋粉、海藻粉、氯化钾、麦芽糊精、单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素 C、木瓜蛋白酶、微晶纤维素、食用淀粉、白砂糖中一种或几种】、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、乳酸钙、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸及其钠盐、 β -胡萝卜素、二氧化钛、红花黄、红曲黄色素、红曲米、红曲红、苋菜红、天然苋菜红、桑椹红、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、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、甜菜红、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、酪蛋白酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、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）、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、山梨酸钾中的一种或几种、经配料、混合、包装而成的非即食果冻预拌粉，仅用于制作果冻的原料。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。

本标准中涉及产品用途为果冻的生产、加工用，不直接提供给消费者。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南约吧营养科技有限公司