



411657S-2017



河南壹清生物科技有限公司企业标准

Q/HYQ 0001S-2017

果冻

2017-07-21 发布

2017-07-21 实施

河南壹清生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。。

本标准由河南壹清生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 李海锋。

H N

Q B

果冻

1 范围

本标准规定了果冻的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、琼脂为原料、添加低聚果糖、卡拉胶、柠檬酸、山梨酸钾、葡萄味香精，经煮料、调配、灌装、杀菌、冷却、包装加工而成的凝胶型可吸食果冻。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.3 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.4 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 规定。
- 2.1.7 葡萄味香精应符合 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	试验方法
色泽	浅黄色	将内容物倒入白瓷盘内，在自然光下肉眼观察组织形态、色泽及杂质，鉴别气味，品尝滋味。
滋味、气味	味酸甜，具有该品应有的滋味、气味，无异味	
组织形态	可吸果冻呈半流体凝胶状，能够用吸管或嘴直接吸食，脱离包装后，呈不定形	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 15	GB/T 10786

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
注：*铅标准严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	样品采样及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 的平板计数法
霉菌（CFU/g） ≤	20				GB 4789.15
酵母（CFU/g） ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 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。

编制说明

果冻是以生活饮用水、琼脂为原料、添加低聚果糖、卡拉胶、柠檬酸、山梨酸钾、葡萄味香精，经煮料、调配、灌装、杀菌、冷却、包装加工而成的凝胶型可吸食果冻。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 19299《食品安全国家标准 果冻》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南壹清生物科技有限公司

2017年06月26日

Q B