



412026S-2017



荥阳市欢味园食品有限公司企业标准

Q/XHS 0004S-2017

果冻

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

荥阳市欢味园食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构与编写》的要求制作。

本标准由荥阳市欢味园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈一烽。

H N

Q B

果冻

1 范围

本标准规定了果冻的分类、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、复配食品添加剂（卡拉胶、魔芋粉、食用氯化钾、柠檬酸钠）、白砂糖、果葡糖浆、椰纤果、浓缩果汁（葡萄汁、荔枝汁、水蜜桃汁、苹果汁、菠萝汁、草莓汁、甜橙汁、芒果汁、酸梅汁）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、柠檬酸、山梨酸钾、食品用香精（葡萄香精、荔枝香精、水蜜桃香精、苹果香精、菠萝香精、草莓香精、甜橙香精、甜玉米香精、咖啡香精、芒果香精、酸梅香精）、苋菜红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、焦糖色、亮蓝中的几种或多种为原料，经调配、加热升温、搅拌、过滤、灌装、冷却、包装而成的果冻。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁（葡萄汁、荔枝汁、水蜜桃汁、苹果汁、菠萝汁、草莓汁、甜橙汁、芒果汁、酸梅汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.6 复配食品添加剂（卡拉胶、魔芋粉、食用氯化钾、柠檬酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 食品用香精（葡萄香精、荔枝香精、水蜜桃香精、苹果香精、菠萝香精、草莓香精、甜橙香精、甜玉米香精、咖啡香精、芒果香精、酸梅香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	凝胶状或半凝胶状	从样品中取 100g, 置于白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 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, g/100g	低糖型果冻 \geq 5.0	GB/T 10786
碳水化合物(糖) ^a , g/100g	无糖型果冻 \leq 0.5	GB 5009.7
	低糖型果冻 \leq 5.0	GB 5009.8
铅*(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	\leq 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	\leq 0.45	GB 22255
环己基氨基磺酸钠(环己基氨基磺酸计), g/kg	\leq 0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜, g/kg	\leq 1.0	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	\leq 0.5	GB 5009.28
胭脂红(以胭脂红计), g/kg	添加胭脂红的所有产品 \leq 0.05	GB 5009.35
苋菜红(以苋菜红计), g/kg	添加苋菜红的所有产品 \leq 0.05	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计), g/kg	只添加日落黄, 未添加柠檬黄的所有产品 \leq 0.025	GB 5009.35
	添加日落黄、柠檬黄的所有产品 \leq 0.0125	
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	只添加柠檬黄, 未添加日落黄的所有产品 \leq 0.05	GB 5009.35
	添加柠檬黄、日落黄的所有产品 \leq 0.025	
亮蓝(以亮蓝计), g/kg	添加亮蓝的所有产品 \leq 0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^b , μ g/kg	\leq 20	GB 5009.185

注: ^a碳水化合物(糖)=还原糖(以葡萄糖计)+蔗糖;

^b 仅适用于苹果味果汁无糖果冻、苹果味果汁可吸无糖果冻、苹果味果汁低糖果冻、苹果味果汁可吸低糖果冻
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762
同一功能的着色剂在混合时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 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 平板计数法
霉菌/ (CFU/g) ≤	20				GB 4789. 15
酵母/ (CFU/g) ≤	20				GB 4789. 15
a 样品的分析及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 24 执行；					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 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 其它要求

食品添加剂应符合 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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

果冻是以生活饮用水、复配食品添加剂（卡拉胶、魔芋粉、食用氯化钾、柠檬酸钠）、白砂糖、果葡糖浆、椰纤果、浓缩果汁（葡萄汁、荔枝汁、水蜜桃汁、苹果汁、菠萝汁、草莓汁、甜橙汁、芒果汁、酸梅汁）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、柠檬酸、山梨酸钾、食品用香精（葡萄香精、荔枝香精、水蜜桃香精、苹果香精、菠萝香精、草莓香精、甜橙香精、甜玉米香精、咖啡香精、芒果香精、酸梅香精）、苋菜红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、焦糖色、亮蓝中的几种或多种为原料，经调配、加热升温、搅拌、过滤、灌装、冷却、包装而成的。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》的规定，参考GB 19299《食品安全国家标准 果冻》的要求制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762

荥阳市欢味园食品有限公司

2017年07月06日

QB