



412214S-2017



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0003S-2017

果冻

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市饮之健生物科技有限公司。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

H N

Q B

果冻

1 范围

本标准规定了果冻的分类、要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以深井水（经粗滤、精滤、反渗透）、白砂糖、仙草、甘蔗浓缩汁、红枣、柠檬浓缩汁、咖啡粉、魔芋粉、芒果浓缩汁中的几种为主要原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、六偏磷酸钠、氯化钾、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、色素（焦糖色、胭脂红、柠檬黄、日落黄），食品用香精（马蹄香精、红枣香精、芒果香精、咖啡香精、柠檬香精）中的几种，经煮料、调配、灌装、杀菌、冷却、包装加工而成的果冻。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 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 甘蔗浓缩汁、柠檬浓缩汁、芒果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 红枣应符合 GB/T 22345 的规定。
- 2.1.5 仙草应符合卫生部2010年第3号公告的规定；仙草应清洁卫生，无污染，无霉变，无虫蛀，具有本品应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 规定的叶类蔬菜的要求。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886. 4 的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886. 169 的规定。
- 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.13 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227. 1 的规定。

2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.19 食品用香精（马蹄香精、红枣香精、芒果香精、咖啡香精、柠檬香精）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
性 状	凝胶状		随机抽取样品 1 瓶，倒入一洁净玻璃杯中，自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	甘蔗红枣果冻	红色	
	烧仙草果冻	深棕色	
	芒果果冻	黄色	
	青柠果冻	淡黄色	
	咖啡果冻	咖啡色	
气味和滋味	甘蔗红枣果冻	有甘蔗和红枣的香气及滋味，无异味	
	烧仙草果冻	有仙草的香气及滋味，无异味	
	芒果果冻	有芒果的香气及滋味，无异味	
	青柠果冻	有柠檬的香气及滋味，无异味	
	咖啡果冻	有咖啡的香气及滋味，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（20℃，折光计法），g/100g	≥ 10	GB/T 10786
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
六偏磷酸钠（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.87

柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.035	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.007	GB 5009.35
胭脂红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
注：1、a 仅适用于芒果果冻，青柠果冻；b 仅适用于芒果果冻，青柠果冻。			
2、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 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	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 中的平板计数法
霉菌* (CFU/g) ≤	10				GB 4789.15
酵母* (CFU/g) ≤	10				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 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。					
注 2: *指标严于食品安全国家标准。					

2.5 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

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以深井水（经粗滤、精滤、反渗透）、白砂糖、仙草、甘蔗浓缩汁、红枣、柠檬浓缩汁、咖啡粉、魔芋粉、芒果浓缩汁中的几种为主要原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、六偏磷酸钠、氯化钾、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、色素（焦糖色、胭脂红、柠檬黄、日落黄），食品用香精（马蹄香精、红枣香精、芒果香精、咖啡香精、柠檬香精）中的几种，经煮料、调配、灌装、杀菌、冷却、包装加工而成的果冻。

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，参照 GB 19299《食品安全国家标准 果冻》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。其内容规定了果冻的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 19299。

商丘市饮之健生物科技有限公司

2017年08月21日

QB