



413233S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0004S-2018

---

# 果冻

2018-10-19 发布

2018-10-19 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并起草。

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。

本标准自发布实施日起替代 Q/SYZJ 0003S-2017(备案号：412214S-2017，2017-09-18 发布实施)。

H N

Q B

# 果冻

## 1 范围

本标准规定了果冻的分类、要求以及检验方法、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、芒果浓缩汁中的一种或几种为主要原料，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）中的一种或几种，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 感官指标

项 目	要求	检验方法
性状	凝胶状	随机抽取适量样品, 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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
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
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.035	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.007	GB 5009.35
胭脂红 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
锌, 铜, 铁总和, mg/kg	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16

注: 1、a 仅适用添加柠檬黄的产品; b 仅适用于添加日落黄的产品; c 仅适用于添加胭脂红的产品

2、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。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值; 注 3: *指标严于食品安全国家标准和 GB 19299。					

## 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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 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、芒果浓缩汁中的一种或几种为主要原料，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）中的一种或几种，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要求、检验方法、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

QB