



410142S-2018



濮阳县乐源食品有限公司企业标准

Q/PLS 0001S-2018

低糖果冻

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

濮阳县乐源食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由濮阳县乐源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：申利平，罗趁意，姚明祥。

H N

Q B

低糖果冻

1 范围

本标准规定了果冻的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、葡萄糖、白砂糖、复配增稠剂果冻粉（魔芋粉、卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钠）、魔芋粉、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、山梨酸钾、苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、二氧化钛、柠檬黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝，经溶胶、调配、加入果肉（椰纤果、桔子、菠萝、葡萄、黄桃）、灌装、杀菌、冷却而成的低糖果冻。产品根据产品形态不同分为低糖凝胶果冻和低糖可吸果冻。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 果冻粉应符合 GB26687 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.6 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.8 氯化钾应符合 GB25585 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.10 苹果酸应符合 GB1886.40 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.12 食用香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.16 二氧化钛应符合 GB25577 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB4479.1 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。
- 2.1.21 椰纤果应符合 NY/T1522 的规定。
- 2.1.22 桔子应符合 GB/T13210 的规定。

2.1.23 菠萝应符合 Q/ZJRS0001S 的规定。

2.1.24 葡萄、黄桃应符合 Q/XSM0006S 的规定。

2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	试验方法
性状	凝胶状	从样品中取出 50g, 置于洁净瓷盘中, 在自然光下观察其性状、色泽, 闻其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味及气味	具有果冻正常的气味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	试验方法
可溶性固形物, g/100g	≤ 5.0	GB/T 12143
*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
阿斯巴甜, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
安赛蜜, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
甜蜜素, g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
二氧化钛, g/kg	≤ 10.0	GB 5009.246
诱惑红, g/kg	≤ 0.0125	GB 5009.141
柠檬黄, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红, g/kg	≤ 0.025	
亮蓝, g/kg	≤ 0.025	

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 中的平板计数法
霉菌 (CFU/ g) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/ g) ≤	20				

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行;

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

2.7 其他要求

2.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求, 食品中污染物限量应符合 GB 2762 的要求, 农药残留应符合 GB 2763 的要求。

2.7.2 杯行凝胶果冻杯口内径或杯口内侧最大长度应 $\geq 3.5\text{cm}$; 其他凝胶果冻净含量应 $\geq 30\text{g}$ 或内容物长度 $\geq 6.0\text{cm}$ 。

2.7.3 凝胶果冻应在外包装和最小食用包装的醒目位置处, 用白底(或黄底)红字标示警示语和食用方法, 且文字高度不应小于 3mm。警示语和食用方法应采用下列方法标示“勿一口吞食; 三岁以下儿童不宜食用, 老人儿童须监护下食用”。

3 检验

出厂检验检验项目: 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

本标准适用于以水、葡萄糖、白砂糖、复配增稠剂果冻粉（魔芋粉、卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钠）、魔芋粉、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、山梨酸钾、苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、二氧化钛、柠檬黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝，经溶胶、调配、加入果肉（椰纤果、桔子、菠萝、葡萄、黄桃）、灌装、杀菌、冷却而成的低糖果冻。产品根据产品形态不同分为低糖凝胶果冻和低糖可吸果冻。

依据《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 19299-2015《食品安全国家标准 果冻》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

其内容规定了果冻的要求、试验方法、检验规则等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

濮阳县乐源食品有限公司
2017年12月14日