

Q/HFS 0003S-2025



河南芙瑞滋食品有限公司企业标准

Q/HFS 0003S-2025

果冻预拌粉

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

河南芙瑞滋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南芙瑞滋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人:王星宝。

H N

Q B

果冻预拌粉

1 范围

本标准规定了果冻预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、淀粉糖[食用葡萄糖、果葡糖浆(粉)、麦芽糖、麦芽糊精、结晶果糖中的一种或几种]中的一种或几种为原料,添加刺槐豆胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、罗望子多糖胶、可得然胶、海藻酸钠、甲基纤维素、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种,加入聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、海藻糖、酪蛋白酸钠、魔芋粉、食用淀粉(食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种)、植脂末、乳粉、调制乳粉、酸奶粉、淡奶油粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、蛋黄粉或全蛋粉、咖啡粉、抹茶粉、奇亚籽粉、速溶茶粉、可可粉、速溶豆粉、椰子粉、果蔬粉[羽衣甘蓝、香蕉、龙眼肉(桂圆)、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚(西柚)、柑橘、菠萝(凤梨)、榴莲、荔枝、奇亚籽、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃(奇异果)、樱桃(车厘子)、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果(西番莲)、桔子、杏、南瓜、番茄(西红柿)、甜玉米、糯玉米、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜(豆薯)、山药、香芋、芋头中的一种或几种]、仙草(凉粉草)粉、仙草浓缩干粉、花卉粉[玫瑰花(重瓣红玫瑰花)、茉莉花、玫瑰茄、关山樱花、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)中的一种或几种]、植物粉或其水煮提取物【丁香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、赤小豆、麦芽、枣、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、桑叶、桔红、桔梗、荷叶、淡竹叶、菊苣、葛根、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、五指毛桃、橘皮、薄荷、玫瑰茄(洛神花)、金花茶、玛咖粉、人参(人工种植5年及5年以下)、玉米须、茶树花、沙棘叶、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、枇杷花、关山樱花、黄芪、党参、铁皮石斛、麦冬、天冬中的一种或几种】、墨鱼汁粉、食用盐、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、植物蛋白肽、食品用香精、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、氯化钾、乳酸钙、碳酸钙、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、焦糖色、二氧化钛、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、栀子黄、叶黄素、亮蓝、天然苋菜红、苋菜红、诱惑红、红曲红、红曲米、萝卜红、甜菜红、杨梅红、胭脂树橙、胭脂虫红、

胭脂红、叶绿素铜钠盐、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二铵、磷酸三钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素 C）、抗坏血酸钠、天然薄荷脑中的一种或多种，经预处理、混合、包装而成的果冻预拌粉，用于制作果冻的原料。

根据原辅料不同，产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.2 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.3 刺槐豆胶（槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。

2.1.4 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.5 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。

2.1.6 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.7 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.9 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.11 罗望子多糖胶应符合 GB 1886.106 的规定。

2.1.12 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。

2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.14 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。

2.1.15 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.16 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.17 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

2.1.18 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.19 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

2.1.20 氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯

2.1.21 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。

2.1.22 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.23 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。

2.1.24 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.25 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

- 2. 1. 26魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2. 1. 27食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2. 1. 28植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2. 1. 29乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2. 1. 30酸奶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2. 1. 31芝士粉、奶酪粉、炼乳粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2. 1. 32淡奶油粉、咖啡粉、椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2. 1. 33蛋黄粉或全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2. 1. 34抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2. 1. 35奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2. 1. 36速溶茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2. 1. 37可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2. 1. 38速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2. 1. 39果蔬粉、仙草（凉粉草）粉、仙草浓缩干粉、花卉粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2. 1. 40植物粉、植物水提物应符合 GB 7101 的规定。
- 2. 1. 41食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2. 1. 42墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2. 1. 43水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2. 1. 44胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2. 1. 45植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2. 1. 46乙基麦芽酚应符合 GB 1886. 208 的规定。
- 2. 1. 47食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2. 1. 48DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2. 1. 49L-苹果酸应符合 GB 1886. 40 的规定。
- 2. 1. 50柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
- 2. 1. 51柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定。
- 2. 1. 52柠檬酸钾应符合 GB 1886. 74 的规定。
- 2. 1. 53乳酸应符合 GB 1886. 173 的规定。
- 2. 1. 54乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2. 1. 55碳酸钠应符合 GB 1886. 1 的规定。
- 2. 1. 56氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2. 1. 57乳酸钙应符合 GB 1886. 21 的规定。
- 2. 1. 58碳酸钙应符合 GB 1886. 214 的规定。

- 2.1.59三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.61甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.62天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.63乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.64赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.65麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.66木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.67罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.68焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.69二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。
- 2.1.70天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.71 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.72柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.73日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.74栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.75叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.76亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.77天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.78苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.79诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.80红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.81红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.82萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.83甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.84杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.85胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.86胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.87胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.88叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.89碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.90三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.91磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

- 2.1.92磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.93磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.94磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.95六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.96磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.97蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.98聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.99山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.100D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.101抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.102抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.103天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 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	检验方法
性 状	粉末状，允许有颗粒状	取适量样品置于洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.35	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 二氧化钛，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.246
^a 苋菜红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 日落黄，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35

^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^a 亮蓝, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
^a 胭脂虫红(以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.288
^a 胭脂红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^a 胭脂树橙, g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
^a 叶黄素, g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
^a 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^a 诱惑红, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
^a 栀子黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.45	GB 5009.298
^a 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.5	SN/T 3854
^a 安赛蜜, g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^a 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定;
a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品,按标签所标示的使用方法或冲调倍数折算;
同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、绵白糖、淀粉糖[食用葡萄糖、果葡糖浆(粉)、麦芽糖、麦芽糊精、结晶果糖中的一种或几种]中的一种或几种为原料,添加刺槐豆胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、罗望子多糖胶、可得然胶、海藻酸钠、甲基纤维素、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种,加入聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、海藻糖、酪蛋白酸钠、魔芋粉、食用淀粉(食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种)、植脂末、乳粉、调制乳粉、酸奶粉、淡奶油粉、芝士粉、奶酪粉、炼乳粉、蛋黄粉或全蛋粉、咖啡粉、抹茶粉、奇亚籽粉、速溶茶粉、可可粉、速溶豆粉、椰子粉、果蔬粉[羽衣甘蓝、香蕉、龙眼肉(桂圆)、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚(西柚)、柑橘、菠萝(凤梨)、榴莲、荔枝、奇亚籽、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃(奇异果)、樱桃(车厘子)、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果(西番莲)、桔子、杏、南瓜、番茄(西红柿)、甜玉米、糯玉米、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜(豆薯)、山药、香芋、芋头中的一种或几种]、仙草(凉粉草)粉、仙草浓缩干粉、花卉粉[玫瑰花(重瓣红玫瑰花)、茉莉花、玫瑰茄、关山樱花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)中的一种或几种]、植物粉或其水煮提取物【丁香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、赤小豆、麦芽、枣、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、桑叶、桔红、桔梗、荷叶、淡竹叶、菊苣、葛根、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、五指毛桃、橘皮、薄荷、玫瑰茄(洛神花)、金花茶、玛咖粉、人参(人工种植5年及5年以下)、玉米须、茶树花、沙棘叶、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、枇杷花、关山樱花、黄芪、党参、铁皮石斛、麦冬、天冬中的一种或几种】、墨鱼汁粉、食用盐、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、植物蛋白肽、食品用香精、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、氯化钾、乳酸钙、碳酸钙、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、焦糖色、二氧化钛、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、栀子黄、叶黄素、亮蓝、天然苋菜红、苋菜红、诱惑红、红曲红、红曲米、萝卜红、甜菜红、杨梅红、胭脂树橙、胭脂虫红、胭脂红、叶绿素铜钠盐、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二铵、磷酸三

钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素 C）、抗坏血酸钠、天然薄荷脑中的一种或多种，经预处理、混合、包装而成的果冻预拌粉，用于制作果冻的原料。

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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南芙瑞滋食品有限公司

H N

Q B