



410663S-2026

河南红蒙食品有限公司企业标准

Q/HHM 0008S-2026

# 果冻预拌粉

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

河南红蒙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南红蒙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：龚国理。

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、白砂糖粉、淀粉糖（食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加刺槐豆胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、甲基纤维素、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂中的一种或几种，添加或不添加魔芋粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白(含牛奶蛋白)、食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅)】、乳粉、豆奶粉、蜂蜜、蜂蜜粉、可可粉、抹茶粉、果蔬粉【石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、姜中的一种或几种】、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、坚果及籽类粉(核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种)、速溶茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种)、仙草(凉粉草)粉、大麦苗粉、咖啡粉、食用盐中的一种或几种为辅料，添加或不添加低聚果糖、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、氯化钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、赤藓糖醇、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸、磷酸盐(磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种)、红曲红、β-胡萝卜素、萝卜红、柠檬黄、日落黄、栀子黄、天然苋菜红、苋菜红、胭脂虫红、胭脂红、叶黄素、诱惑红、焦糖色(普通法)、亮蓝、天然胡萝卜素、甜菜红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸(维生素C)、抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种，经预处理、混合、包装而成的果冻预拌粉。

根据原辅料不同，产品分为不同风味产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖、白砂糖粉应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 植脂末应符合GB/T 29602 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.11 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.12 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.13 食用花卉粉应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.14 仙草、重瓣红玫瑰粉所用原料重瓣红玫瑰应符合原卫健委公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.15 大麦苗粉应符合 QB/T 5586 的规定。
- 2.1.16 咖啡粉应符合NY/T 605 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 刺槐豆胶（槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.19 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44 的规定。
- 2.1.21 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.22 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.25 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.29 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.30 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.31 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

- 2.1.32 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.33 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.34 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.35 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.37 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.38 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.39 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.42 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.46 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.47 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.48 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.52 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.53 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.54 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.55 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.56 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.57 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.58 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.59 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.60 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.61 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.62 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.63 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.64 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.65 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

- 2.1.66 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.67  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.68 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.69 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.70 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.71 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.72 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.73 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.74 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.75 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.76 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.77 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.78 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.79 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.80 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.81 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.82 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.83 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.84 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.85 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.86 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.87 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.88 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.89 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.90 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.91 蜂蜜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.92 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.93 坚果及籽类粉应符合 GB 19300 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、颗粒状或粉末中带颗粒状，无结块	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯

色 泽	具有产品应有的色泽	中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有产品应有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g ≤	10.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg ≤	0.35	GB 5009.12
a 甜味剂	环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg ≤	0.65 GB 5009.97
	阿斯巴甜, g/kg ≤	1.0 GB 5009.263
	三氯蔗糖, g/kg ≤	0.45 GB 5009.298
	安赛蜜, g/kg ≤	0.3 GB 5009.140
	甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg ≤	0.5 SN/T 3854
a 着色剂	β-胡萝卜素, g/kg ≤	1.0 GB 5009.83
	柠檬黄, g/kg ≤	0.05 GB 5009.35
	日落黄, g/kg ≤	0.025 GB 5009.35
	苋菜红, g/kg ≤	0.05 GB 5009.35
	胭脂红, g/kg ≤	0.05 GB 5009.35
	叶黄素, g/kg ≤	0.05 GB 5009.248
	亮蓝, g/kg ≤	0.025 GB 5009.35
	诱惑红, g/kg ≤	0.025 GB 5009.35

胭脂虫红（以胭脂红酸计）， g/kg ≤	0.05	GB 5009.288
栀子黄， g/kg ≤	0.3	GB 5009.149
总磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）， g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）， g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 <sup>b</sup> ， μg/kg ≤	20	GB 5009.185
<p>* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a 仅适用于添加该种添加剂的产品；</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。 b 仅限于添加山楂、苹果制品的产品。</p>		

#### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 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；新食品原料应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以白砂糖、白砂糖粉、淀粉糖（食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加刺槐豆胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、甲基纤维素、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂中的一种或几种，添加或不添加魔芋粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白(含牛奶蛋白)、食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅)】、乳粉、豆奶粉、蜂蜜、蜂蜜粉、可可粉、抹茶粉、果蔬粉【石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、姜中的一种或几种】、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、坚果及籽类粉(核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种)、速溶茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种)、仙草(凉粉草)粉、大麦苗粉、咖啡粉、食用盐中的一种或几种为辅料，添加或不添加低聚果糖、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、氯化钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、赤藓糖醇、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸、磷酸盐(磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种)、红曲红、 $\beta$ -胡萝卜素、萝卜红、柠檬黄、日落黄、栀子黄、天然苋菜红、苋菜红、胭脂虫红、胭脂红、叶黄素、诱惑红、焦糖色(普通法)、亮蓝、天然胡萝卜素、甜菜红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸(维生素C)、抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种，经预处理、混合、包装而成的果冻预拌粉。

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，参照相关国家标准要求制订本企业标准，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 的规定。

河南红蒙食品有限公司