辽宁省沈[illegible]食品安全企业标准备案
2101 0334 S- 2020 号

Q/SYX

沈阳衍修食品有限公司企业标准

Q/SYX 0005S—2020

果味果冻

已备案的企业标[illegible]品安全
相关内容与食品安全[illegible]
地方标准[illegible]

2020-08-10 发布　　2020-09-10 实施

沈阳衍修食品有限公司 发布

前　言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅含量指标严于食品安全国家标准）、GB 19299-2015《食品安全国家标准 果冻》制定,其它要求和指标按产品检验数据确定。

本标准由沈阳衍修食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：聂俊。

果味果冻

1 范围

本标准规定了果味果冻的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签及标 志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以饮用水、卡拉胶、植脂末、魔芋粉为原料，配以白砂糖、果味粉、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、 阿斯巴甜、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、食品 用香精、食品用香料，添加(或不添加)食用葡萄糖、水果粒、果汁浓浆等，经溶胶、调配混和、灌装、杀菌、冷却、定型等工序加工而成的果味果冻。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红

GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20882 果葡糖浆
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29945食品安全国家标准食品添加剂 刺槐豆胶(槐豆胶)
NY/T 494 魔芋粉
QB/T4791 植脂末
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

产品根据原料不同分为果味型果冻、果汁型果冻、果肉型果冻：

3.1 果味型果冻：添加果味粉、果汁浆或果肉含量低于15%，或不添加果味粉、果汁浆或果肉。
3.2 果汁型果冻：添加原果汁浆或含量不低于15%。
3.3 果肉型果冻：添加新鲜果肉或经加工的水果含量不低于15%。

4 要求

4.1 原辅料：所用原辅料应符合国家食品安全相关标准和有关规定。
4.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
4.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882、GB 15203 的规定。
4.1.4 果汁浓浆：应符合 GB 7101 的规定。
4.1.5 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
4.1.6 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
4.1.7 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880、GB 15203 的规定。
4.1.8 食品用香料：应符合 GB 29938 的要求。
4.1.9 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 的规定。
4.1.10 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
4.1.11 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
4.1.12 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。
4.1.13 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。
4.1.14 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。
4.1.15 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的规定。
4.1.16 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
4.1.17 安赛蜜：应符合 GB 25540 的规定。
4.1.18 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
4.1.19 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
4.1.20 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
4.1.21 水果粒及以上原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相应食品标准和有关规定。
4.1.22 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1感官要求

项　　目	要　　求	检 验 方 法
色　　泽	具有该品种应有色泽	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、形态、杂质，闻其气味、品尝滋味
组织形态	具有该品种应有组织形态，允许该品种应有的果粒、果纤维物质。	
滋、气味	具有该品种应有滋味或气味，无异味	
杂　　质	无肉眼可见外来异物	

4.3 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
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.45	GB 5009.12
总酸(以柠檬酸计) /%	≤	3.5	GB/T 12456
可溶性固形物(20℃, 折光计法) / %	≥	0.1	GB/T 12143

4.4　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[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^3	10^4	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g)　≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/g)　≤	20				GB 4789.15
注1：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，并按JJF 1070规定方法测定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 14881标准的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由生产厂质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以一批投料、同一日期、同一班次生产的产品为一批，每批产品随机抽取4kg样品，分成两份，一份用于检验，一份用于留样。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经生产单位质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家市场监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部检验项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物限量不得复检。

6 标签及标志、包装、运输、贮存

6.1 标签及标志

6.1.1 包装储运标志按 GB/T 191 的规定执行。

6.1.2 销售包装标签应符合有关法律、法规和规章的规定，也应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《食品标识管理规定》。

6.1.3 营养标签应按 GB 28050 的规定执行。

6.1.4 产品外包装标签应标明产品名称、净含量、配料表、生产执行标准、保质期、生产日期、产地、生产者、生产者地址及联系电话。

6.1.5 外包装和最小食用包装的醒目位置处，用白底（或黄底）红字标示安全警示语和食用方法，且文字高度应不小于 3mm。安全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。”

6.2 包装

6.2.1 采用塑料瓶或杯包装应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 杯形果味果冻杯口内径或杯口内侧最大长度应大于 3.5cm，其他果味果冻净含量应大于 30g 或内容物长度大于 6.0cm。

6.2.3 最小食用包装应封口严密，不得泄漏。

6.2.4 产品外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

产品运输时要避免日晒、雨淋、碰撞及有害气体的侵蚀。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在阴凉、清洁、通风、无腐蚀性物质侵蚀的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发易腐蚀的物品同处贮存。

6.4.2 产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不低于 10cm。

6.4.3 产品按照上述运输与贮存规定,在包装完整的情况下，自包装之日起，保质期 6 个月。