

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0179 S-2021 号

Q/SZK

沈阳中科药业有限责任公司企业标准

Q/SZK 0006S—2021

晶晶果味果冻

已备案的企业标准中食品安全  
相关内容与食品安全国家标准或者  
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-04-06 发布

2021-05-21 实施

沈阳中科药业有限责任公司 发布

## 前 言

为保证产品质量，根据《中华人民共和国食品安全法》的要求，特制定企业标准，作为组织生产的依据。

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则》给出的规则修订。

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》制定，其它指标根据产品实际测定值制定。其中铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳中科药业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王训祥、朱丹、丛林。

本标准自 2021 年 01 月 26 日首次发布。

# 晶晶果味果冻

## 1 范围

本标准规定了晶晶果味果冻的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、浓缩果汁为原料，添加蓝莓提取物、葡萄籽提取物、决明子提取物、万寿菊提取物、 $\beta$ -胡萝卜素，复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钾、魔芋粉、麦芽糊精），阿斯巴甜，甜菊糖苷，三氯蔗糖，苹果酸，柠檬酸，维生素C，山梨酸钾，香精。经调配、灌装、杀菌、冷却等工艺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 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 1886.235 食品安全国家标准食品添加剂柠檬酸
- GB 8270-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 25531-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 1886.40-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 14754-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
- 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 4789.1 食品安全国家标准食品微生物学检验总则
- 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/T 4789.24 食品卫生微生物学检验糖果、糕点、蜜饯检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

- 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 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
- 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 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准食品用香精
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB 19299 食品安全国家标准 果冻
- GB 26687-2011 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB26687-2011 《复配食品添加剂通则》(GB26687-2011) 第 1 号修改单
- GBT29602-2013 固体饮料
- 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》
- 卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(2009 年第 5 号)

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水: 应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 果汁: 应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.3 蓝莓提取物、葡萄籽提取物、决明子提取物、万寿菊提取物、b-胡萝卜素; 应符合 GBT29602-2013 的规定。
- 3.1.4 复配增稠剂: 应符合 GB 26687-2011 的规定。
- 3.1.5 柠檬酸: 应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.6 苹果酸: 应符合 GB 1886.40-2015 的规定。
- 3.1.7 阿斯巴甜: 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.8 甜菊糖苷: 应符合 GB 8270-2014 的规定。

3.1.9 三氯蔗糖：应符合 GB 25531-2010 的规定。

3.1.10 维生素 C：应符合 GB 14754-2010 的规定。

3.1.11 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.12 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求            | 试验方法                                                                |
|-------|----------------|---------------------------------------------------------------------|
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽特征   | 将样品注入洁净、干燥、透明的白瓷盘中，在光线充足、无异味处，用肉眼观察其外观、色泽，查看有无杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品评其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味，无异味 |                                                                     |
| 性状    | 组织柔软，可用嘴直接吸食   |                                                                     |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质      |                                                                     |

### 3.3 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    |
|--------------------|------|------------|
| 铅（以Pb 计）/（mg/kg） ≤ | 0.45 | GB 5009.12 |

### 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g 表示） |   |     |      | 检 验 方 法         |
|------|----------------------------------------|---|-----|------|-----------------|
|      | n                                      | c | m   | M    |                 |
| 菌落总数 | 5                                      | 2 | 100 | 1000 | GB 4789.2       |
| 大肠菌群 | 5                                      | 2 | 10  | 100  | GB 4789.3的平板计数法 |
| 霉菌   | ≤20                                    |   |     |      | GB 4789.15      |
| 酵母   | ≤20                                    |   |     |      | GB 4789.15      |

注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB/T 4789.24 执行。n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出m 值的样品数，m-微生物指标可接受水平的限量值，M-微生物指标的最高安全限量值。

### 3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070 规定的方法检测。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质检部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一日期生产的产品为一批，每批次采取随机抽样的方法抽取样品进行检验，采样数量应满足检验及复检需要，分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产企业质检部门检验合格并签发合格证后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次。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，影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可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。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 2757 、《食品标识管理规定》和 GB 19299 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料、容器应符合国家食品包装材料标准、GB 19299 和相关规定，并封装严密。外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 5.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备必须清洁干燥，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

#### 5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。底层产品应有垫板，离地不少于 15cm，离墙不少于 30cm。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。