

Q/PGDWS

北京大旺食品有限公司 食品安全企业标准

Q/PGDWS 0002-2019
代替Q/PGDWS 0002-2016

低糖低能量果冻

北京市卫生健康委员会食品安全企业标准备案
登记号: 1101170027S-2020
备案日期: 2020年01月16日 有效期: 五年

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用,
超出前述使用范围或对本件进行涂改、再
复印等均属无效行为。

2019-11-28发布

2020-01-23实施

北京大旺食品有限公司发布

(注: 备案的企业标准以“北京市食品安全标准管理系统”中的文本为正本)

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考GB/T1.1的规定，本企业组织制定了低糖低能量果冻标准。

本标准代替Q/PGDWS 0002-2016低糖低能量果冻，主要修改如下：

本食品安全企业标准由北京大旺食品有限公司提出。

适用于：南京福旺食品有限公司、南京旺旺食品有限公司、湖北立旺食品有限公司、山东旺旺食品有限公司、北京大旺食品有限公司、隆昌立旺食品有限公司

本标准主要起草人：陈雪娇

本标准批准人：曹永梅

Q/PGDWS 0002-2019的历次版本发布情况：

——Q/PGDWS 0002-2016 ——Q/PGDWS 0002-2019

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

低糖低能量果冻

1. 范围

本标准适用于低糖低能量果冻食品。

2. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 低糖低能量果冻

以饮用水、魔芋粉为主要原料,添加柠檬酸、氯化钾、木糖醇或赤藓糖醇或麦芽糖醇,适量添加或不添加椰果、白砂糖、蜂蜜、浓缩果蔬汁(浆)、果蔬酵素、玫瑰花(重瓣红玫瑰)浓缩液、玫瑰茄浓缩液、茉莉花浓缩液、茉莉花汁饮料、速溶玫瑰茄粉、速溶桂花粉、复合果酱(水、白砂糖、奇亚籽、苹果浓缩汁、柠檬酸)、菊粉、刺梨粉、针叶樱桃粉、发酵果蔬汁饮料、淡水鱼胶原蛋白肽粉、胶原蛋白肽、麦芽糊精、抗性糊精、聚葡萄糖、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶红茶粉、速溶白茶粉、速溶黑茶粉、速溶黄茶粉、速溶花茶粉、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、果胶、明胶、罗望子多糖胶、乳酸钙、柠檬酸钠、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、磷酸二氢钠、琼脂、柠檬酸钾、六偏磷酸钠、山梨酸钾、甜菊糖苷、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、胭脂虫红、胭脂树橙、叶绿素铜钠盐、姜黄、焦糖色、食品用香精、醋酸维生素A、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、维生素C、维生素D、维生素E、叶酸、泛酸钙、氯化胆碱、碳酸钙、葡萄糖酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、氧化锌、牛磺酸、复配食品添加剂,经溶胶、调配、充填、封口、杀菌、冷却、包装而制成的低糖低能量果冻(以下简称产品)。

3. 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 各种原辅料符合相应和有关规定
- 3.1.2 饮用水应符合 GB 5749的规定
- 3.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494的规定
- 3.1.4 椰果应符合 NY/T 1522的规定
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317的规定
- 3.1.6 蜂蜜应符合 GB 18796的规定
- 3.1.7 浓缩果蔬汁(浆)应符合 GB 17325的规定
- 3.1.8 果蔬酵素应符合 Q/HSPLY 0014S的规定
- 3.1.9 玫瑰花(重瓣红玫瑰)浓缩液、玫瑰茄浓缩液、茉莉花浓缩液应符合 GB 17325的规定
- 3.1.10 茉莉花汁饮料应符合 GB 7101的规定
- 3.1.11 速溶玫瑰茄粉应符合 GB 7101的规定
- 3.1.12 速溶桂花粉应符合 GB 29602的规定
- 3.1.13 复合果酱应符合 GB/T 22474的规定
- 3.1.14 菊粉应符合 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)的规定
- 3.1.15 刺梨粉应符合 Q/LYS 0012S的规定
- 3.1.16 针叶樱桃粉应符合 GB 7101的规定
- 3.1.17 发酵果蔬汁应符合 GB 7101的规定
- 3.1.18 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634的规定

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用,超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

- 3.1.19 胶原蛋白肽应符合 GB 31645的规定
- 3.1.20 麦芽糊精应符合 GB 20884的规定
- 3.1.21 抗性糊精应符合 卫生部新资源食品（2012年第16号）公告的规定
- 3.1.22 聚葡萄糖应符合 Q/BLB 0019S的规定
- 3.1.23 速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶红茶粉、速溶白茶粉、速溶黑茶粉、速溶黄茶粉、速溶花茶粉应符合 QB/T 4067的规定
- 3.1.24 木糖醇应符合 GB 1886.234的规定
- 3.1.25 赤藓糖醇应符合 QB/T 2985的规定
- 3.1.26 麦芽糖醇应符合 GB 28307的规定
- 3.1.27 DL-苹果酸应符合 GB 25544的规定
- 3.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 8821的规定
- 3.1.29 刺槐豆胶应符合 GB 29945的规定
- 3.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41的规定
- 3.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169的规定
- 3.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403的规定
- 3.1.33 结冷胶应符合 GB 25535的规定
- 3.1.34 果胶应符合 GB 25533的规定
- 3.1.35 明胶应符合 GB 6783的规定
- 3.1.36 罗望子多糖胶应符合 GB 1886.106的规定
- 3.1.37 乳酸钙应符合 GB 1886.21的规定
- 3.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235的规定
- 3.1.39 氯化钾应符合 GB 25585的规定
- 3.1.40 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25的规定
- 3.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531的规定
- 3.1.42 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232的规定
- 3.1.43 磷酸二氢钠应符合 GB 25564的规定
- 3.1.44 琼脂应符合 GB 1886.239的规定
- 3.1.45 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74的规定
- 3.1.46 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4的规定
- 3.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39的规定
- 3.1.48 甜菊糖苷应符合 GB 8270的规定
- 3.1.49 柠檬黄应符合 GB 4481.1的规定
- 3.1.50 日落黄应符合 GB 6227.1的规定
- 3.1.51 胭脂红应符合 GB 1886.220的规定
- 3.1.52 亮蓝应符合 GB 1886.217的规定
- 3.1.53 胭脂虫红应符合 GB 2760的规定
- 3.1.54 胭脂树橙应符合 GB 2760的规定
- 3.1.55 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406的规定
- 3.1.56 姜黄应符合 GB 1886.60的规定
- 3.1.57 焦糖色应符合 GB 1886.64的规定
- 3.1.58 食品用香精应符合 GB 30616的规定
- 3.1.59 醋酸维生素A应符合 GB 1903.31的规定
- 3.1.60 维生素B₁ 应符合 GB 14751的规定
- 3.1.61 维生素B₂ 应符合 GB 14752的规定
- 3.1.62 维生素B₆应符合 GB 14753的规定

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

- 3.1.63 维生素B₁₂应符合《中华人民共和国药典》2010版的规定
- 3.1.64 维生素C应符合 GB 14754的规定
- 3.1.65 维生素D应符合《中华人民共和国药典》2010版的规定
- 3.1.66 维生素E应符合 GB 1886.233的规定
- 3.1.67 叶酸应符合 GB 15570的规定
- 3.1.68 泛酸钙应符合《中华人民共和国药典》2010年版的规定
- 3.1.69 氯化胆碱应符合 GB 1903.36的规定
- 3.1.70 碳酸钙应符合 GB 1886.214的规定
- 3.1.71 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16的规定
- 3.1.72 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820的规定
- 3.1.73 氧化锌应符合 GB 1903.4的规定
- 3.1.74 牛磺酸应符合 GB 14759的规定
- 3.1.75 复配食品添加剂应符合 GB 26687的规定

3.2 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
色 泽	具有该品种应有的色泽, 无异常色泽	将内容物倒入白色瓷盘内, 在明亮的自然光处肉眼观察色泽及异物, 鉴别气味, 品尝滋味
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味, 无异味	将内容物倒入白色瓷盘内, 在明亮的自然光处肉眼观察色泽及异物, 鉴别气味, 品尝滋味
状 态	无正常视力可见的外来异物	将内容物倒入白色瓷盘内, 在明亮的自然光处肉眼观察色泽及异物, 鉴别气味, 品尝滋味

3.3 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
能量 (kJ/100g) ≤	170	按GB 28050问答的规定执行
总糖 (以还原糖计) (g/100g) ≤	5	GB 5009.7

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定, 详见表3。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅 (以Pb计) (mg/kg)	0.4	GB 5009.12

3.6 微生物限量

3.5.1 其他微生物限量应符合表7的规定

表7 其他微生物限量指标

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用, 超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

项目	指标	检验方法
霉菌 (CFU/g) ≤	20	GB 4789.15
酵母 (CFU/g) ≤	20	GB 4789.15

表7 其他微生物限量指标

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/g或CFU/ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合GB2760及相关公告的规定, 详见表8。

表8 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量或实际使用量/ (g/kg)	备注
木糖醇	适量	
赤藓糖醇	适量	
DL-苹果酸	适量	
β-胡萝卜素	1.0	
刺槐豆胶	适量	
黄原胶	适量	
卡拉胶	适量	
瓜尔胶	适量	
结冷胶	适量	
果胶	适量	
明胶	适量	
罗望子多糖胶	2.0	
乳酸钙	6.0	
柠檬酸	适量	
氯化钾	适量	
柠檬酸钠	适量	
三氯蔗糖	0.45	
羧甲基纤维素钠	适量	
磷酸二氢钠	5.0	
琼脂	适量	
柠檬酸钾	适量	
六偏磷酸钠	5.0	
山梨酸钾	0.5	
甜菊糖苷	0.5	
柠檬黄	0.05	
日落黄	0.025	
胭脂红	0.05	
亮蓝	0.025	

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用, 超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

胭脂虫红	0.05	
胭脂树橙	0.6	
叶绿素铜钠盐	0.5	
姜黄	适量	
焦糖色	50.0	
麦芽糖醇	适量	

3.6.2 营养强化剂的使用应符合GB14880及相关公告的规定, 详见表9。

表9 营养强化剂使用量

营养强化剂名称	使用量/ ($\mu\text{g}/\text{kg}$) 或 (mg/kg) 或 (g/kg)	备注
维生素A	600 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ~1000 $\mu\text{g}/\text{kg}$	
维生素B ₁	1mg / kg~7mg / kg	
维生素B ₂	1mg / kg~7mg / kg	
维生素B ₆	1mg / kg~7mg / kg	
维生素B ₁₂	2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ~6 $\mu\text{g}/\text{kg}$	
维生素C	120mg / kg~240mg / kg	
维生素D	10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ~40 $\mu\text{g}/\text{kg}$	
维生素E	10mg / kg~70mg / kg	
叶酸	50 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ~100 $\mu\text{g}/\text{kg}$	
泛酸	2mg / kg~5mg / kg	
胆碱	50mg / kg~100mg / kg	
钙	390mg / kg~800mg / kg	
铁	10mg / kg~20mg / kg	
锌	10mg / kg~20mg / kg	
牛磺酸	0.3g / kg~0.5g / kg	

4 生产加工过程卫生要求
应符合GB14881的规定。

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用, 超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装上食品标签应符合GB 7718、GB 28050、GB19299的要求；称量销售产品的标签可以不标示净含量，其他内容应符合GB7718的规定。

5.1.2 产品运输包装上应标注产品名称、生产单位和地址、规格、数量等。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.1.3 凝胶果冻应在产品的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”。

5.2 包装

5.2.1 产品内包装：果冻采用聚丙烯（PP）或聚酯（PET）果冻杯盛装并以复合杯盖膜封口；或使用塑料复合膜袋或无菌包装用复合袋，包装材料和容器应符合相应的国家食品包装卫生标准要求和有关规定，包装要求封口严密、外观整洁。

5.2.2 产品外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

应符合GB14881的规定

5.4 贮存

应符合GB14881的规定

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

北京市食品安全企业标准修改单

标准名称：低糖低能量果冻

标准编号：Q/PGDWS 0002-2019

标准备案登记号：1101170027S-2020

此为第1号修改单。

修改前内容	修改后内容
适用于：南京福旺食品有限公司、南京旺旺食品有限公司、湖北立旺食品有限公司、山东旺旺食品有限公司、北京大旺食品有限公司、隆昌立旺食品有限公司	适用于：南京福旺食品有限公司、南京旺旺食品有限公司、湖北立旺食品有限公司、山东旺旺食品有限公司、北京大旺食品有限公司、隆昌立旺食品有限公司、南京大旺食品有限公司

修改备案:

