

Q/PGDWS

北京大旺食品有限公司 食品企业标准

Q/PGDWS 0003-2020

调味果冻

北京市卫生健康委员会食品安全企业标准备案
登记号: 1101170159S-2020
备案日期: 2020年05月28日 有效期: 五年

2020-04-24发布

2020-05-29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, 备案是指登记、存档、公开、备查)

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。

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考GB/T1.1的规定，本企业组织制定了调味果冻标准。
本食品安全企业标准由北京大旺食品有限公司提出。

委托企业名称：南京福旺食品有限公司 被委托企业名称：南京旺旺食品有限公司、南京大旺食品有限公司、湖北立旺食品有限公司、隆昌立旺食品有限公司、山东旺旺食品有限公司、北京大旺食品有限公司

适用于：上海旺旺食品集团有限公司及其子公司：南京福旺食品有限公司、南京旺旺食品有限公司、南京大旺食品有限公司、湖北立旺食品有限公司、隆昌立旺食品有限公司、山东旺旺食品有限公司、北京大旺食品有限公司

本标准主要起草人：付鸿嘉、陈雪娇、宋海静

本标准批准人：曹永梅

本标准于2020-04-24首次发布。

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。

调味果冻

1. 范围

本标准适用于调味果冻食品。

2. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 调味果冻

以饮用水、白砂糖、卡拉胶、魔芋粉为主要原料, 适量添加或不添加刺槐豆胶、瓜尔胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、胭脂红、柠檬黄、亮蓝、焦糖色、食品用香精, 经溶胶、调配、充填、封口、杀菌、冷却加工而成的果冻, 搭配相应的果冻沾粉料包(以外购乳脂末固体饮料或/和植脂末为主要成分, 添加或不添加白砂糖、全脂奶粉、麦芽糊精、椰丝粉、可可粉、红豆粉、绿豆粉、诱惑红铝色淀、食品用香精, 经调配、混匀、包装而成), 采用组合包装形式制成的调味果冻系列产品(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 白砂糖应符合 GB/T 317的规定
- 3.1.4 卡拉胶应符合 GB 1886.169的规定
- 3.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494的规定
- 3.1.6 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定
- 3.1.7 瓜尔胶应符合 GB 28403的规定
- 3.1.8 琼脂应符合 GB 1886.239的规定
- 3.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232的规定
- 3.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定
- 3.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定
- 3.1.12 氯化钾应符合 GB 22585的规定
- 3.1.13 胭脂红应符合 GB 1886.220的规定
- 3.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1的规定
- 3.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217的规定
- 3.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定
- 3.1.17 诱惑红铝色淀应符合 GB 1886.223 的规定
- 3.1.18 食品用香精应符合 GB 30616的规定
- 3.1.19 乳脂末固体饮料应符合 GB/T 29602的规定
- 3.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791的规定
- 3.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20084的规定
- 3.1.22 全脂奶粉应符合 GB 19644的规定
- 3.1.23 可可粉应符合 LS/T 3222的规定
- 3.1.24 椰丝粉应符合 NY/T 786的规定
- 3.1.25 红豆粉、绿豆粉应符合 GB/T 21270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。

3.2 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	取适量样品, 将其内容物倒于洁净的白色瓷盘中, 在明亮的自然光线下肉眼观察其色泽、组织形态, 嗅闻其气味, 品尝其滋味, 检查有无肉眼可见外来杂质。
组织形态	果冻: 呈凝胶状, 柔软适中, 富有弹性、细腻均匀、无明显絮状物, 脱离包装后能基本保持原有的形态; 果冻沾粉包: 呈粉末状、无结块	取适量样品, 将其内容物倒于洁净的白色瓷盘中, 在明亮的自然光线下肉眼观察其色泽、组织形态, 嗅闻其气味, 品尝其滋味, 检查有无肉眼可见外来杂质。
滋味和气味	具有该品种应有的风味, 无异味	取适量样品, 将其内容物倒于洁净的白色瓷盘中, 在明亮的自然光线下肉眼观察其色泽、组织形态, 嗅闻其气味, 品尝其滋味, 检查有无肉眼可见外来杂质。
杂质	无正常视力可见的外来异物	取适量样品, 将其内容物倒于洁净的白色瓷盘中, 在明亮的自然光线下肉眼观察其色泽、组织形态, 嗅闻其气味, 品尝其滋味, 检查有无肉眼可见外来杂质。

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
可溶性固形物 ¹ (20℃, 折光法), % ≥	15.0	GB/T 10786
水分 ² (g/100 g) ≤	8.0	GB 5009.3
二氧化硫残留量 ¹ (以SO ₂ 计), mg/kg ≤	20	GB 5009.34

备注: 1: 只适用于果冻 2: 只适用于果冻沾粉

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 (Pb), mg/kg	0.3 (果冻)	GB 5009.12
铅 (Pb), mg/kg	1.0 (果冻沾粉)	GB 5009.12

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。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合GB29921的规定, 详见表6。

表6 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 或/25ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

注: 1. n为同一批次产品应采集的样件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。 2. 果冻沾粉样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 3. 致病菌检测只适用于果冻沾粉

3.5.2 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

项目	指标	检验方法
霉菌/(CFU/g) ≤	20(50)	GB 4789.15
酵母/(CFU/g) (仅限于果冻) ≤	20	GB 4789.15

注: 1. 括号中的限值适用于果冻沾粉包。 2. 果冻样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行; 果冻沾粉样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

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	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10(10)	10 ² (10 ²)	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ² (10 ³)	10 ³ (5 × 10 ⁴)	

注: 1. 括号中的限值适用于果冻沾粉包。 2. 果冻样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行; 果冻沾粉样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行

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
卡拉胶	适量	只适用于果冻
氯化钾	适量	只适用于果冻
焦糖色	50.0	只适用于果冻
柠檬酸	适量	只适用于果冻
刺槐豆胶	适量	只适用于果冻
瓜尔胶	适量	只适用于果冻
羧甲基纤维素钠	适量	只适用于果冻

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。

柠檬酸钠	适量	只适用于果冻
胭脂红	0.05	只适用于果冻
柠檬黄	0.05	只适用于果冻
亮蓝	0.025	只适用于果冻
诱惑红铝色淀	0.1	只适用于果冻沾粉包, 以诱惑红计
食品用香精	适量	只适用于果冻

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

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 和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令的规定, 并标示产品分类名称。

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 应在产品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 3 mm。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, 果冻沾粉料包采用复合食品袋, 组合产品包装采用纸或塑料材质杯、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 产品外包装应符合GB/T 6543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。