

备案编号：321224S-2020

备案日期：2020-05-18



Q/NJDW

南京大旺食品有限公司企业标准

Q/NJDW 0004S-2020

无糖果冻

2020-04-15 发布

2020-05-25 实施

南京大旺食品有限公司发布

前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定进行。

本标准中铅（以 Pb 计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“果冻”[铅（以 Pb 计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$] 的限量要求。

本标准由南京大旺食品有限公司提出并起草。

本标准适用于旺旺集团所属子公司：

南京福旺食品有限公司

南京大旺食品有限公司

南京旺旺食品有限公司

湖北立旺食品有限公司

北京大旺食品有限公司

隆昌立旺食品有限公司

山东旺旺食品有限公司

本标准主要起草人：蒋苏、田凤娟。

本标准于 2020 年 04 月首次发布。

无糖果冻

1 范围

本标准规定了无糖果冻的分类、要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以饮用水、魔芋粉为主要原料，选择性添加椰果、浓缩果汁原汁或原浆、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、菊粉、柠檬酸、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、乳酸钙、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸钾、氯化钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、食品用香精、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝，经溶胶、调配、充填、封口、杀菌、冷却、包装而制成的无糖果冻（以下简称产品）。

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 1886.21	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.74	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾
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 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
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 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 6227.1	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 8270	食品安全国家标准	食品添加剂	甜菊糖苷
GB 8821	食品安全国家标准	食品添加剂	β -胡萝卜素
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB 17325	食品安全国家标准	食品工业用浓缩液（汁、浆）	
GB 25531	食品安全国家标准	食品添加剂	三氯蔗糖
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂	DL-苹果酸
GB 25585	食品安全国家标准	食品添加剂	氯化钾
GB 26404	食品安全国家标准	食品添加剂	赤藓糖醇
GB 28307	食品安全国家标准	食品添加剂	麦芽糖醇和麦芽糖醇液
GB 1886.232	食品安全国家标准	食品添加剂	羧甲基纤维素钠
GB 29945	食品安全国家标准	食品添加剂	槐豆胶(刺槐豆胶)
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精	
NY/T 494		魔芋粉	
NY/T 1522		椰子产品	椰纤果
JJF 1070		定量包装商品净含量	计量检验规则
关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）			
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》			

3 分类

产品按是否添加菊粉分为：无糖无能量果冻、无糖低能量果冻。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.3 柠檬酸符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.4 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 4.1.5 浓缩果汁原汁或原浆应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.6 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 4.1.7 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 4.1.8 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 4.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.10 菊粉应符合关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）的规定，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.11 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 4.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.14 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 4.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.17 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 4.1.18 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 4.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 4.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 4.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 4.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 4.1.25 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 4.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

4.2 感官指标与试验方法

感官指标与试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标与试验方法

项 目	要 求	试 验 方 法
色 泽	具有该品种应有的色泽	目测 鼻嗅 口尝
组织形态	凝胶果冻呈凝胶状，脱离包装容器后，能基本保持原有的形态，组织柔软适中	
滋 气 味	具有该品种应有的风味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项 目		指 标		试 验 方 法
		无糖无能量果冻	无糖低能量果冻	
能量, kJ/100g	≤	17	170	附录 A
总糖 (以还原糖计), (g/100g)	≤	0.5		GB 5009.7
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), mg/kg	≤	100		GB 5009.34
食品添加剂		符合 GB 2760 的规定		

4.4 微生物指标与试验方法

微生物指标与试验方法应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标与试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量				试 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
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20			
样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。					

4.5 净含量与试验方法

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局 (2005) 第 75 号令的规定，试验方法按 JJF 1070 的规定进行。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品应经生产厂按本标准检验合格并出具合格证后方可出厂。

5.1.2 出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.2 型式检验

5.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源、生产工艺、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监管部门提出要求时。

5.2.2 型式检验的项目为除 4.1 以外规定的全部项目。

5.3 组批与抽样

5.3.1 以同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批次。

5.3.2 每批产品随机抽取 12 个最小包装单位样品（净含量允差检验样本除外）。样品分成 2 份，一份用于检验，一份留样备查。

5.4 判定

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判定该产品为不合格或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可用备检样品对不合格项目进行复检，若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格批次或该次型式检验为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品的标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的有关规定，运输包装图示标志上应符合 GB/T 191 的有关规定。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”。

6.2 包装

产品内包装标志应符合食品卫生要求、包装应严密、无泄漏、运输包装采用瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味的物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的库房内，避免日晒、雨淋或靠近热源，严禁与

有害、有毒、有腐蚀性或有异味的物品混存。

7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，保质期为 12 个月。

JSSQB

附录 A
(规范性附录)
能量的计算

A.1 定义

能量指食品中蛋白质、脂肪、碳水化合物等产能营养素在人体代谢中产生能量的总和。

A.2 计算

即蛋白质、脂肪、碳水化合物等产能营养素的含量乘以各自相应的能量系数并进行加和，能量值以千焦(kJ)为单位标示。当产品中营养标签中标示核心营养素以外的其他产能营养素如膳食纤维等。还应计算膳食纤维等提供的能量；未标注其他产能营养素时，在计算能量时可以不包括其提供的能量。