

Q/YZZ

云南振中食品有限公司企业标准

Q/YZZ 0001 S—2024

代替 Q/YZZ 0001 S-2021

果冻

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010267S-2024

备案日期: 2024年05月27日

2024-05-27 发布

2024-05-29 实施

云南振中食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的果冻是以白砂糖为主要原料，添加或不添加橙子汁、柠檬汁、酸角汁、香蕉汁、刺梨汁、雪梨汁、芒果汁、牛奶、食用香精、食品添加剂等中的一种或几种为辅料，经煮熬、混合、调配、灌装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19299-2015《食品安全国家标准 果冻》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YZZ 0001 S-2021《酸角冻（果冻）》。

本标准由云南振中食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：宋正彩。

省食品
号: 53
期:

果 冻

1 范围

本标准规定了果冻的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加或不添加橙子汁、柠檬汁、酸角汁、香蕉汁、刺梨汁、雪梨汁、芒果汁、牛奶、食用香精、食品添加剂等中的一种或几种为辅料，经煮熟、混合、调配、灌装等工艺制成的果冻。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

3 产品分类

3.1 根据组织形态不同产品分为：凝胶冻（果冻）、可吸冻（果冻）。

3.2 按照白砂糖使用量的不同分为：低糖型冻（果冻）、果冻。

3.3 按照风格口味不同产品分为：橙子冻（果冻）、柠檬冻（果冻）、酸角冻（果冻）、香蕉冻（果冻）、刺梨冻（果冻）、雪梨冻（果冻）、芒果冻（果冻）、牛奶冻（果冻）等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.2 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.3 牛奶：应符合 GB 25190 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 橙子汁、柠檬汁、酸角汁、香蕉汁、刺梨汁、雪梨汁和芒果汁：应品质纯正、无霉变、无污染，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	具有品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有产品特有的滋味、气味，无异味。	
组织形态	凝胶型果冻呈凝胶状，脱离包装后，能基本保持原有形态，组织柔软适中；可吸果冻呈半流体凝胶状，能够用吸管或嘴直接吸食，脱离包装容器后，呈不定形状。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 规格要求

应符合表2的规定。

表2 规格要求

名 称	杯口内径或杯口内侧最大长度/ (cm)	内容物长度/ (cm)	净含量/ (g)
杯形凝胶果冻	≥3.5	—	—
长杯形凝胶果冻	—	≥6.0	—
条形凝胶果冻	—	≥6.0	—
异形凝胶果冻	—	—	≥30

4.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	低糖型冻（果冻）	其他果冻	
总糖（以蔗糖计），g/100g	0.5-5.0	≥5.0	GB 5009.8

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.32	GB 5009.12

4.6 微生物限量

微生物限量应符合GB 19299的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于200个销售包装，随机抽样至少20个销售包装（不少于2kg）。样品分为2份，送检验机构，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味、保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

章
目

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

宋正彩

备案单位主要负责人（签字）

2024年5月15日

2024年5月15日