

ICS

分类号:

GB

中华人民共和国国家标准

GB/T 19883-****

代替GB 19883-2005

果冻

Jelly

(征求意见稿)

****-**-**发布

****-**-**实施

* * * * *

发布

前 言

本标准参考了国际食品法典委员会CODEX STAN 79-1981《果酱和果冻》标准。

本标准替代GB 19883-2005《果冻》。

本标准与GB 19883-2005《果冻》相比主要变化如下：

- 增加低糖型果冻产品分类
- 修订可溶性固形物检测方法
- 增加微生物检测样品处理要求
- 修订批的描述
- 删除二氧化硫指标要求

本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会提出。

本标准由全国休闲食品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

果 冻

1 范围

本标准规定了果冻的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于果冻。

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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 19299 食品安全国家标准 果冻
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

果冻jelly

以水、食糖或低聚糖/糖醇等为主要原料，辅以增稠剂等食品添加剂，添加或不添加果蔬制品、乳及乳制品等原料，经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工序加工而成的胶冻食品。

4 产品分类

4.1 根据组织形态分类

4.1.1 凝胶果冻

内容物从包装容器倒出后，能基本保持原有形态，呈凝胶状的果冻。

4.1.1.1 杯形凝胶果冻

以杯形材料包装，且杯口用盖膜经热封口的凝胶果冻。

4.1.1.2 其他凝胶果冻

除杯形凝胶果冻以外的凝胶果冻。

4.1.2 可吸果冻

内容物从包装容器倒出后，呈半流体凝胶状，能够用吸管或吸嘴直接吸食的果冻。

4.2 根据原料分类

4.2.1 果味型（果味果冻）

不添加果汁或添加果汁含量低于15%的果冻。

4.2.2 果汁型（果汁果冻）

原果汁（浆）总含量不低于15%的果冻。

4.2.3 果肉型（果肉果冻）

含有不低于15%新鲜或经加工的水果（包括整个水果/果条/果块/果粒/果丁/果片等）的果冻。

4.2.4 含乳型（含乳果冻）

添加乳或乳制品，且蛋白质含量不低于1%的果冻。

4.2.5 低糖型（低糖果冻）

以低聚糖和（或）糖醇为主要甜味来源的果冻，且不得使用GB2760中限量使用的甜味剂（例如：甜蜜素等）作为低糖果冻甜味来源，糖的含量应符合GB28050“低糖含量声称”的要求和条件。

4.2.5 其他型

除上述类型以外的产品。

5 要求

5.1 原料要求

所使用的原料应符合相关标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种应有的色泽，无异常色泽
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味
状 态	无正常视力可见的外来异物，

5.3 净含量偏差要求

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。采用称量销售的产品除外。

5.4 规格要求

杯形凝胶果冻杯口内径或杯口内侧最大长度应 ≥ 3.5 cm；其他凝胶果冻净含量应 ≥ 30 g或内容物长度 ≥ 6.0 cm。

5.5 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标					
	果汁型	果味型	果肉型	含乳型	低糖型	其他型
蛋白质/(g/100g) \geq	—	—	—	1.0	—	—
可溶性固形物(以折光计)/(g/100g) \geq	15.0				—	15.0

5.6 污染物和微生物限量

应符合GB 19299的规定。

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂要求

食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880的规定。

6 试验方法

6.1 感官

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。

6.2 净含量

用精度为0.1g的天平称其质量(去除包装)。

6.3 规格

用精度为0.1mm的游标卡尺测量长度，用精度为0.1g的天平称其净含量。

6.4 蛋白质

按 GB 5009.5规定的方法测定。

6.5 可溶性固形物

直接取果冻料液(剔除果冻中的固相物质，如果肉、椰果等)，将料液用药匙捣碎后制备成测试溶液，取测试溶液，用数显糖度计直接测定，或者按照GB/T 10786中3.3.2规定的测定方法，用阿贝折光仪测定。

6.6 污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.7 微生物

检验样品采样及检样处理要求：

带管盖的袋装可吸果冻，从袋身中上部剪开取样，其他果冻按 GB4789 规定的方法进行取样。以无菌勺取样捣碎，取样时，剔除果冻中的固相物质(如椰果、果肉等)，不宜以组织捣碎机操作。

按上述方法取样后，按 GB 4789 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 批

由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

7.2 取样量

从每批产品中按质量的五万分之一的比例随机抽取样品，抽样量最低不得少于2kg。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目包括感官、净含量(仅限预包装果冻)、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群。

7.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验，并出具产品合格证明后方可出厂销售。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

7.4.2 每年至少对产品进行一次型式检验。

7.4.3 发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 更改主要原料时；
- 工艺有较大改变时；
- 长期停产后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果不符合本标准的要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，判定以复验结果为准，若仍有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

8.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB28050的规定；称量销售产品的标签可以不标示净含量，其他内容应符合GB 7718的规定。

8.1.2 标签上应按4.2条的规定标示分类名称。

8.1.3 产品使用“布丁”名称时，应同时标示“含乳果冻”。

8.1.4 果汁型果冻应标示原果汁（浆）含量，添加不小于10%原果浆的果汁型果冻可以标示为果浆果冻。

8.1.5 果肉型果冻应标示总果肉含量或各果肉的含量，含两种或两种以上果肉的果肉型果冻可以标示为什锦果肉果冻。

8.1.6 其他型果冻当以某种原料命名时，应标示该原料的添加量。

8.1.7 凝胶果冻应在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式标示“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”。

8.2 包装

8.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，符合相关标准及规定。

8.2.2 最小食用包装应封口严密，食用方便。

8.2.3 包装可采用定量包装和称量(称重)销售包装两种形式，销售采用称量(称重)或其他方式不限。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输中应防止挤压、碰撞、日晒、雨淋、冻结。装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混贮，避免阳光直射和靠近热源，防止冻结。