ICS 67.100.40
CCS X 80

中华人民共和国国家标准

GB/T 19883—202×
代替 GB/T 19883—2018

果冻质量通则

General quality for jelly

202×-××-×× 发布　　202×-××-×× 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会　发布

前　言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 19883—2018《果冻》，与 GB/T 19883—2018 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了果冻的定义（见 3.1，2018 年版的 3.1）；

——更改了产品分类（见 4.2，2018 年版的 4.2）；

——更改了理化指标（见 5.3，2018 年版的 5.5）；

——删除了污染物限量要求（见 2018 年版的 5.6）；

——删除了微生物限量要求（见 2018 年版的 5.7）；

——删除了食品添加剂和食品营养强化剂要求（见 2018 年版的 5.8）；

——删除了污染物限量、微生物限量试验方法（见 2018 年版的 6.6、6.7）；

——更改了检验规则（见第 7 章，2018 年版的第 7 章）；

——更改了标签、包装、运输及贮存（见第 8 章，2018 年版的第 8 章）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国休闲食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 490）提出并归口。

本文件起草单位：中国焙烤食品糖制品工业协会、浙江方圆检测集团股份有限公司、广东喜之郎集团有限公司、东莞徐记食品有限公司、湖北立旺食品有限公司、蜡笔小新（福建）食品工业有限公司、福建亲亲股份有限公司、福建省晋江巧妈妈食品有限公司、溜溜梅股份有限公司、河北康贝尔食品有限公司、深圳市仙之宝食品有限公司、雅客（中国）有限公司、漯河联泰食品有限公司、漯河顽皮兔食品科技有限公司、四川迪怩司食品有限公司、铁岭优可思食品有限公司、江苏维尼食品有限公司、福建省辉达食品有限公司、三只松鼠股份有限公司、江苏仙之宝食品有限公司、好丽友食品有限公司、广东省科学院生物与医学工程研究所、杭州市食品药品检验科学研究院。

本文件主要起草人：张九魁、张水锋、孙佳江、张春萍、叶星梅、蔡演红、张增明、许树树、杨帆、马立学、魏艳超、陈铓生、吴锋、淳良、易光彪、肖阿福、邬敏莉、杨志辉、吴涛、张媛、赵立云、高裕锋、魏立立、张斌、盛华栋、李瑞光、黄湛深、王玲玉、陈洪波、陈美春。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2005 年首次发布为 GB/T 19883—2005；2018 年第一次修订；

——本次为第二次修订。

果 冻 质 量 通 则

1 范围

本文件界定了果冻的术语和定义，规定了产品分类、技术要求、检验规则和标签、包装、运输及贮存的要求，描述了相应的试验方法。

本文件适用于果冻的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

果冻 jelly

以水、食糖、淀粉糖、果蔬及果蔬制品、乳及乳制品、蛋制品等两种或两种以上为原料，添加或不添加食品添加剂和食品营养强化剂，经溶胶或不溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工艺加工而成的凝胶状或半流体凝胶状食品。

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。又分为杯形凝胶果冻和其他凝胶果冻，如下：

a） 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；

b） 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

添加的果汁(浆)和果肉总含量低于 15% 或不添加果汁(浆)和果肉的具有水果风味的果冻。

4.2.2 果(蔬)汁型/果(蔬)汁果冻

果汁(浆)总含量不低于 15% 的果冻为果汁(型)果冻;蔬菜汁(浆)总含量不低于 15% 的果冻为蔬菜汁(型)果冻;果汁(浆)和蔬菜汁(浆)总含量不低于 15% 的果冻为果蔬汁(型)果冻。

4.2.3 果肉(蔬菜)型/果肉(蔬菜)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/果泥等)的果冻为果肉(型)果冻;含有不低于 15% 新鲜或经加工的蔬菜(包括整个蔬菜/蔬菜条/蔬菜块/蔬菜粒/蔬菜丁/蔬菜片/蔬菜泥等)的果冻为蔬菜(型)果冻;含有不低于 15% 新鲜或经加工的水果和蔬菜[包括整个果(蔬)/果(蔬)条/果(蔬)块/果(蔬)粒/果(蔬)丁/果(蔬)片/果(蔬)泥等]的果冻为果蔬(型)果冻。

4.2.4 含乳型/含乳果冻/果冻布丁/布丁

添加乳或乳制品,且蛋白质含量不低于 1.0% 的果冻。

注:来源于乳或乳制品的蛋白质含量不低于1.0%。

4.2.5 其他型/其他型果冻

除 4.2.1～4.2.4 类型以外的产品。

5 技术要求

5.1 原料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

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
组织状态	具有该品种应有的组织状态,允许含有果蔬籽、果蔬纤维、囊衣、果蔬皮、果蔬小粒、果肉筋络等产品本底含有的物质及果蔬加工过程中碰撞的、不影响食用的机械伤
杂质	无正常视力可见的外来异物

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2　理化指标

单位为克每百克

项目	凝胶果冻		可吸果冻	
	果味型、果(蔬)汁型、果肉(蔬菜)型、其他型	含乳型	果味型、果(蔬)汁型、果肉(蔬菜)型、其他型	含乳型
可溶性固形物	≥10.0		≥8.0	
蛋白质[a]	—	≥1.0	—	≥1.0
[a] 来源于乳或乳制品的蛋白质。				

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　净含量

定量预包装食品净含量见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6　检验方法

6.1　感官

将内容物倒入白色器皿内,在明亮的自然光处肉眼观察色泽、组织状态,嗅其气味,品尝滋味,检查有无外来异物。

6.2　蛋白质

按 GB 5009.5 描述的方法测定。

6.3　可溶性固形物

取果冻产品的胶冻部分(剔除果冻中的固相物质,如果肉、椰果等),用组织捣碎机或勺子捣碎,制备成测试样。取测试样,用数显糖度仪直接测定,或者按照 GB/T 10786 描述的方法测定。GB/T 10786 规定的测定方法为仲裁法。

6.4　规格

用分度值为 0.1 mm 的游标卡尺测量长度,用分度值为 0.1g 的天平称其净含量。

6.5　净含量

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

7　检验规则

7.1　组批

同一班次或同一日期生产的同品种的产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

7.3 出厂检验

出厂检验项目应包括感官要求、净含量、可溶性固形物。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时，每年应进行一次型式检验，但有下列情况之一，也应进行型式检验：

a） 新产品试制鉴定时；

b） 正常生产后，当原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

c） 停产 6 个月以上恢复生产时；

d） 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e） 国家有关监管机构提出型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目应包括 5.2～5.5 的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

7.5.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

8 标签、包装、运输及贮存

8.1 标签

8.1.1 预包装产品的标签上应按 4.2 的规定体现产品类别或产品类型。

8.1.2 果（蔬）汁型果冻应标示果（蔬）汁（浆）总含量或各果（蔬）汁（浆）含量，其中，当果（蔬）汁型果冻中添加的果（蔬）浆含量不低于 10% 时可标示为果（蔬）浆果冻。

8.1.3 果肉（蔬菜）型果冻应标示总果肉（蔬菜）含量或各果肉（蔬菜）的含量，含两种或两种以上果肉（蔬菜）的果肉（蔬菜）型果冻可示为什锦果肉（蔬菜）果冻，也可根据实际使用的果肉（蔬菜）名称进行标示。

8.1.4 产品使用“布丁”名称时，应同时标示“含乳型果冻”或“含乳果冻”。

8.1.5 其他型果冻当以某种原料命名时，应标示该原料的含量。

8.1.6 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，且文字高度应≥3 mm。警示语应标示“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，并符合相关标准的要求。

8.2.2　最小食用单元应封口严密，食用方便。

8.2.3　包装可采用定量预包装和计量称重预包装两种形式，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，不应与有毒、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，不应抛掷。

8.4　贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内，不应与有毒、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。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第70号)