



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19883—××××  
代替 GB/T 19883—2005

## 果 冻

Jelly

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 19883—2005《果冻》。

本标准与 GB/T 19883—2005 相比主要变化如下：

- 修改了产品分类(见第 4 章,2005 年版的第 4 章)；
- 修改了规格要求(见 5.4,2005 年版的 5.4)；
- 将表 2 中可吸果冻的可溶性固形物指标调整为“ $\geq 10.0$ (g/100 g)”(见 5.5,2005 年版的 5.5)；
- 删除了表 3 中二氧化硫残留指标要求(见 2005 年版的 5.5)；
- 修改了可溶性固形物的试验方法(见 6.5,2005 年版的 6.5)；
- 在微生物限量试验方法中增加了取样相关要求(见 6.7)；
- 修改了标签要求(见 8.1,2005 年版的 8.1)。

本标准由全国休闲食品标准化技术委员会(SAC/TC 490)提出并归口。

本标准起草单位：中国焙烤食品糖制品工业协会、中焙糖协果冻专业委员会、广东喜之郎集团有限公司、东莞徐记食品有限公司、蜡笔小新(福建)食品工业有限公司、福建亲亲股份有限公司、上海旺旺食品集团有限公司、东莞市金娃食品工业有限公司、晋华和佐(厦门)食品股份有限公司、福建雅客食品有限公司、北京康贝尔食品有限责任公司、福建省晋江巧妈妈食品有限公司、深圳市仙之宝食品有限公司、湖北香园食品有限公司、青岛明月海藻集团有限公司、杭州顽皮兔食品有限公司、浙江方圆检测集团股份有限公司。

本标准主要起草人：张九魁、陈岩、张斌、孙佳江、黄湛深、赵小林、蔡演红、蒙文权、王玲玉、胡海利、曾贵彬、肖芳、江会红、许树树、陈垦、吴飞远、张国防、张渤、盛华栋、陈洪波。

本标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 19883—2005。

# 果 冻

## 1 范围

本标准规定了果冻的产品分类、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—2006 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局第75号令)

## 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、食糖和(或)淀粉糖等为主要原料,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

添加果味香精,添加或不添加果汁(浆)、果肉,且总含量低于 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/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。

#### 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
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、果蔬小粒等产品本底含有的物质,无正常视力可见的外来异物

#### 5.3 净含量偏差要求

应符合《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 $\geq 3.5$  cm;其他凝胶果冻净含量应 $\geq 30$  g或内容物长度 $\geq 6.0$  cm。

## 5.5 理化要求

产品的理化指标应符合表 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	其他型
蛋白质/(g/100 g) $\geq$	—	—	—	1.0	—
可溶性固形物(以折光计)/(g/100 g) $\geq$	15.0(凝胶果冻) 10.0(可吸果冻)				

## 5.6 污染物限量要求

产品中的污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 5.7 微生物限量要求

产品中的微生物限量应符合 GB 19299 的规定。

## 5.8 食品添加剂和食品营养强化剂要求

产品中食品添加剂和食品营养强化剂的使用应分别符合 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

按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 6.3 规格

用精度为 0.1 mm 的游标卡尺测量长度,用精度为 0.1 g 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

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,制备成测试液。取测试液,用数显糖度计直接测定,或者按照 GB/T 10786—2006 规定的方法,用阿贝折光

仪测定。

注：GB/T 10786—2006 规定的测定方法为仲裁法。

## 6.6 污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

## 6.7 微生物限量

带管盖的袋装可吸果冻，取样时应从袋身中上部剪开取样。

微生物限量按 GB 19299 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 2 kg。

### 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 每年至少应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：

- a) 更改主要原料时；
- b) 工艺有较大改变时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- 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要求时，判该批产品为合格品。

7.5.2 若检验结果中有项目不符合本标准要求，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。复验时若仍有一项或一项以上指标不符合本标准要求，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 预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 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 的规定标示分类名称。

8.1.3 果汁型果冻应标示原果汁(浆)总含量,当果汁型果冻中添加的原果浆含量不低于 10%时可以标示为果浆果冻。

8.1.4 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,也可根据实际使用的果肉名称进行标示。

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

8.1.6 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 3 mm。警示语和食用方法应采用上述方式标示如下内容:“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。

---