



# 中华人民共和国国家标准

GB 19299—2015

---

## 食品安全国家标准 果 冻

2015-11-13 发布

2016-11-13 实施

---

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 卫 生 和 计 划 生 育 委 员 会 发 布

## 前 言

本标准代替 GB 19299—2003《果冻卫生标准》以及 GB 19883—2005《果冻》中的部分指标，GB 19883—2005《果冻》中涉及到本标准的指标以本标准为准。

本标准与被代替标准相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 果冻”；
- 修改了范围；
- 修改了术语及定义；
- 修改了理化指标；
- 增加了产品规格要求；
- 增加了食用安全警示语和食用方法的要求。

# 食品安全国家标准

## 果 冻

### 1 范围

本标准适用于果冻。

### 2 术语和定义

#### 2.1 果冻

以水、食糖等为主要原料,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。

#### 2.2 含乳果冻

添加乳或乳制品,且蛋白质含量不低于1%的果冻。

#### 2.3 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。

##### 2.3.1 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。

##### 2.3.2 其他凝胶果冻

除杯形凝胶果冻以外的凝胶果冻。

#### 2.4 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果冻。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

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	具有该品种应有的色泽,无异常色泽	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
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	

### 3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup> (10 <sup>3</sup> )	10 <sup>3</sup> (10 <sup>4</sup> )	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
注: 括号中的数值仅适用于含乳型果冻。					
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。					

### 3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 4 其他

4.1 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。

4.2 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”。