ICS 67.060
X 53

Q/JSR

海南省食品安全企业标准

Q/JSR 0004S—2024
代替 Q/JSR 0004S—2021

风味果冻

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号：46000138S—2024
有效期：2024年4月2日
至2027年4月1日

2024－03－08 发布　　2024－04－08 实施

三亚吉晟荣食品有限公司　发布

前　言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《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。

本标准代替Q/JSR 0004S—2021《风味果冻》。

本标准与Q/JSR 0004S—2021相比，主要变化如下：

——对部分规范性引用文件进行了修改。

本标准由三亚吉晟荣食品有限公司提出。

本标准由三亚吉晟荣食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈志峰、刘江龙。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/JSR 0002S—2021。

风味果冻

1 范围

本标准规定了风味果冻的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的风味果冻的生产控制、检验、贮运等环节。

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。

GB/T 191 包装图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

GB/T 31321 冷冻饮品检验方法

NY/T 494 魔芋粉

QB/T 4791 植脂末

DB46/T 69 椰子粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 双皮奶果冻

以纯净水为原料烧开后加入双皮奶粉、白砂糖，经配料、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的风味果冻。

3.2 椰子布丁果冻

以纯净水为原料烧开后加入椰子粉、白砂糖、植脂末、卡拉胶、魔芋粉，经配料、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的风味果冻。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 纯净水：应符合 GB 19298 的要求。
4.1.2 双皮奶粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
4.1.4 椰子粉：应符合 DB46/T 69 的要求
4.1.5 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。
4.1.6 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的要求。
4.1.7 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项　目	要　求	检验方法
色　泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
性　状	凝胶状或半流体凝胶状	
杂　质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表1 表 2 理化指标

项　目		指　标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表2　表 3　微生物限量

项　　目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^2（10^3）	10^3（10^4）	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌，CFU/g　　≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
注：1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。 2、括号中的数值仅适用于双皮奶果冻。					

4.5　净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定进行测定。

5　食品添加剂

5.1　使用的食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准或有关规定。

5.2　食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6　生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7　检验规则

7.1　组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2　抽样

每批产品按包装件数的 1‰随机抽样，不足 1000 件者按 1000 件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 2kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3　出厂检验

出厂时对每批产品进行检验，并在大包装中附以产品合格证。出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.4　型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

a) 产品正式投入生产时；
b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求；储运纸箱标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7或GB 4806.13的要求，产品过度包装应符合GB 23350的要求，外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。

8.3 运输

应冷藏运输，温度为 0℃～5℃运输时应注意清洁、干燥、防雨、防暴晒、小心轻放，严禁与有毒、有异味、的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮于贮存于清洁的冰库内。贮存温度为0～5℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为25天。