



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；
- 修改了术语和定义；
- 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的果冻。

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。