

ICS 67.100.40
X 80



中华人民共和国国家标准

GB/T 19883—2018
代替 GB/T 19883—2005

果 冻

Jelly

2018-06-07 发布

2019-01-01 实施

国家市场监督管理总局
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“ $\geq 10.0(\text{g}/100 \text{g})$ ”(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。

GB/T 19883 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。