

ICS 67.100.40
分类号 X80



中华人民共和国国家标准

GB 19883—2005

果 冻

Jelly

自 2017 年 3 月 23 日起,本标准转为推荐性
标准,编号改为 **GB/T 19883—2005**。

2005-09-29 发布

2006-05-01 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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
果 冻

GB 19883—2005

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

2005年12月第一版 2005年12月电子版制作

*

书号:155066·1-26830

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准第 5.3 条、5.4 条、5.5 条、5.6 条、5.7 条和 8.1 条为强制性条款,其余为推荐性条款。

本标准参考了国际食品法典委员会 CODEX STAN 79—1981《果酱和果冻》标准。

本标准参考了 QB 1432—2001《果冻》行业标准,并将其主要内容纳入本标准。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、广东喜之郎集团有限公司、蜡笔小新(福建)食品工业有限公司、福建亲亲股份有限公司、东莞市金娃食品工业有限公司、旺旺集团公司、东莞徐记食品有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会。

本标准主要起草人:陈岩、黄湛深、华本源、张渤、徐双强、李凤起、马浩、朱念琳。

根据中华人民共和国国家标准公告(2017 年第 7 号)和强制性标准整合精简结论,本标准自 2017 年 3 月 23 日起,转为推荐性标准,不再强制执行。

果 冻

1 范围

本标准规定了果冻的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、食糖和增稠剂等为原料,经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工序加工而成的胶冻食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 10788 罐头食品中可溶性固形物的测定 折光计法

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB 19299 果冻卫生标准

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

果冻 jelly

以水、食糖和增稠剂等为原料,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 长杯形凝胶果冻

以杯身具有一定高度的杯形材料包装,且杯口用盖膜经热封口的凝胶果冻。

4.1.1.3 条形凝胶果冻

以薄膜材料包装,呈柱状的凝胶果冻。

4.1.1.4 异形凝胶果冻

除上述类型以外的凝胶果冻。

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。