

ICS 67.100.40  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 19299—2003

---

## 果冻卫生标准

Hygienic standard for jellies

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

**本标准全文强制。**

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)标准 Codex Stan 79—1981《果酱和果冻》，本标准与 Codex Stan 79—1981 的一致性程度为非等效。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：浙江省卫生防疫站、天津市卫生防疫站、武汉市卫生防疫站、浙江省黄岩市卫生防疫站。

本标准主要起草人：张法明、徐留发、吴炎忠、陈高耀、梁进、张正、王旭太。

# 果冻卫生标准

## 1 范围

本标准规定了果冻的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以食用胶和食糖等为原料,经煮胶、调配、灌装、杀菌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 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 10788 罐头食品中可溶性固形物含量的测定 折光计法

GB 14881 食品企业通用卫生规范

## 3 指标要求

### 3.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

### 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
色泽	具有该产品原料相应的纯净色泽。
滋味气味	具有该品种应有的滋气味,无异味。
性状	呈胶冻状,质软,无杂质。

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物/(g/100 g)	≥ 5
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.2
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0
铜(Cu)/(mg/kg)	≤ 5

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 100
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
霉菌/(cfu/g)	≤ 20
酵母/(cfu/g)	≤ 20

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

8 贮存及运输

8.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9 检验方法

9.1 可溶性固形物

按 GB/T 10788 规定的方法测定。

9.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

9.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

9.4 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

9.5 菌落总数、大肠菌群、致病菌、霉菌、酵母

按 GB/T 4789.24 规定的方法检验。