



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。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽,无异常色泽	将内容物倒入白色瓷盘内,在明亮的自然光处肉眼观察色泽及异物,鉴别气味,品尝滋味
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味,无异味	
状态	无正常视力可见的外来异物	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				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 平板计数法
霉菌/(CFU/g) \leqslant			20		GB 4789.15
酵母/(CFU/g) \leqslant			20		GB 4789.15
注: 括号中的数值仅适用于含乳型果冻。					
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。					

3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

4.1 杯形凝胶果冻杯口内径或杯口内侧最大长度应 $\geqslant 3.5\text{ cm}$;其他凝胶果冻净含量应 $\geqslant 30\text{ g}$ 或内容物长度 $\geqslant 6.0\text{ cm}$ 。

4.2 凝胶果冻应在外包装和最小食用包装的醒目位置处,用白底(或黄底)红字标示警示语和食用方法,且文字高度不应小于 3 mm。警示语和食用方法应采用下列方法标示“勿一口吞食;三岁以下儿童不宜食用,老人儿童须监护下食用”。

GB 19299—2015《食品安全国家标准 果冻》 第1号修改单

本修改单经中华人民共和国国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于2025年3月16日第2号公告批准，自批准之日起实施。

(修改事项)

将“2.1 果冻”的定义“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”修改为“以水、食糖、淀粉糖、果蔬及果蔬制品、乳及乳制品、蛋制品等两种或两种以上为原料，添加或不添加食品添加剂和食品营养强化剂，经溶胶或不溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工艺加工而成的凝胶状或半流体凝胶状食品”。