



411468S-2026



孟州市陆月食品有限公司企业标准

Q/MLY 0007S-2026

# 果冻（布丁）预拌粉

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

孟州市陆月食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由孟州市陆月食品有限公司、河南省食品和盐业检验技术研究院提出并起草。

本标准主要起草人：田昌盛、张晨。

H N

Q B

# 果冻（布丁）预拌粉

## 1 范围

本标准规定了果冻（布丁）预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖中的一种或两种为主要原料，添加或不添加魔芋粉、麦芽糊精、食用淀粉、食用盐、乳清蛋白粉、乳清粉、植脂末、全脂乳粉、脱脂乳粉、仙草粉（固体饮料）、黑凉粉（仙草、食用淀粉）、速溶豆粉、豆浆粉、大豆粉、奶油风味粉（固体饮料）、鸡蛋白粉、海藻糖、重瓣红玫瑰花瓣、D-阿洛酮糖、茉莉花、速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、黑糖粉、赤砂糖、果蔬粒、红豆粉、食用小麦麸皮、燕麦粉、芝麻（粉、碎）、黄豆粉（粒）、绿豆粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、鸡蛋粉、大米粉、咖啡粉、酸奶粉、淡奶油粉、低聚果糖、凉粉草（仙草）、抹茶粉、可可粉、调制乳粉、酪蛋白、方便米饭、果蔬粉、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、芡实粉、葛根粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、乳味粉固体饮料中的一种或多种为辅料，添加或不添加聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、香兰素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、罗望子多糖胶、琼脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、复配增稠稳定剂（卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钾、魔芋粉、麦芽糊精中的一种或几种）、复配稳定剂（瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、麦芽糊精中的一种或几种）、复配乳化稳定剂（单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、麦芽糊精、海藻酸钠中的一种或几种）、复配果冻增稠剂（卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钾、魔芋粉、麦芽糊精中的一种或几种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠（味精）、甜菊糖苷、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸、氯化钾、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、三氯蔗糖、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、甜菜红、胭脂虫红、胭脂红、焦糖色、亮蓝、复配葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、二氧化钛、乙基麦芽酚、乳酸钙、明胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酶解大豆磷脂、天然胡萝卜素、磷脂、乳酸脂肪酸甘油酯、果胶、酪蛋白酸钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、海藻酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、维生素 C、酶制剂、DL-苹果酸、微晶纤维素、蔗糖脂肪酸酯、高粱红、辣椒红、山梨酸钾、抗坏血酸钙、抗坏血酸钠、己二酸、姜黄、姜黄素、罗汉果甜苷、番茄红素、刺云实胶、羟丙基甲基纤维素、天然苋菜红、乳酸、聚甘油脂肪酸酯、红曲红、山梨酸、胭脂树橙、葡萄糖酸钠、柑橘黄、叶黄素、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、栀子黄、双乙酰酒石酸单双甘油酯、叶绿素铜钠盐、可得然胶、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、阿拉伯胶、海藻酸钾、杨梅红、食用香精中的一种，经配料、混合搅拌、包装等主要工艺加工制成的果冻（布丁）粉，该产品为非即食产品，适用于果冻（布丁）加工的预拌粉。

## 2 要求

## 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 阿拉伯胶应符合 GB29949 的规定。
- 2.1.7 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.8 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 乳清蛋白粉、乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.12 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 凉粉草粉（固体饮料）、乳味粉固体饮料、奶油风味粉（固体饮料）、咖啡粉、淡奶油粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14 仙草应符合原卫健委公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.15 速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.16 黑糖粉应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.17 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.21 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.22 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.26 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.27 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.28 罗望子多糖胶应符合 GB 1886.106 的规定。
- 2.1.29 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.30 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.31 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.35  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.40 安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.41 阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.42 甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.45 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.46 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.47 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.48 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.49 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.50 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.51 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.52 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.53 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.54 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.55 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.56 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.57 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.58 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.59 速溶豆粉、豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.60 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.61 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.62 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.63 重瓣红玫瑰花瓣应符合卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号公告的规定。

- 2.1.64 D-阿洛酮糖应符合国家卫生健康委员会公告（2025 年第 4 号）的规定。
- 2.1.65 茉莉花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.66 复配增稠稳定剂、复配稳定剂、复配乳化稳定剂、复配果冻增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.67 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.68 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.69 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.70 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.71 果蔬粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.72 红豆粉、燕麦粉、黄豆粉（粒）、绿豆粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.73 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.74 芝麻（粉、碎）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.75 马铃薯粉、木薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.76 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.77 酸奶粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.78 低聚果糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.79 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.80 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.81 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.82 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.83 方便米饭应符合 GB/T 31323 的规定。
- 2.1.84 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.85 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.86 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.87 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.88 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.89 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.90 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.91 乙酰化单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.92 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.93 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.94 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.95 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.96 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.97 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.98 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.99 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.100 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.101 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.102 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.103 辣椒红应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.104 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.105 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.106 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.107 己二酸应符合 GB1886.53 的规定。
- 2.1.108 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.109 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.110 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.111 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.112 刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定。
- 2.1.113 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.114 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.115 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.116 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.117 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.118 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.119 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.120 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.121 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.122 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.123 复配葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.124 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.125 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.126 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.127 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.128 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.129 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。

2.1.130 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

## 2.2 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	具有产品应有的正常色泽	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，用目测检查色泽和状态等，用口尝、鼻嗅检查其他感官要求
滋味、气味	无异嗅，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

## 2.3 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 1.0 (仅适用于终产品布丁的检验)	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
<sup>a</sup> 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.288
<sup>a</sup> 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
<sup>a</sup> 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.5	SN/T 3854
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.45	GB 5009.298
<sup>a</sup> 安赛蜜, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
<sup>a</sup> 阿斯巴甜, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 甜蜜素 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 二氧化钛, g/kg	≤ 10	GB 5009.246
<sup>a</sup> 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

<sup>a</sup> 己二酸, g/kg	≤	0.1	GB 5009.157
<sup>a</sup> 姜黄素, g/kg	≤	0.01	SN/T 4890
<sup>a</sup> 胭脂树橙, g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
<sup>a</sup> 叶黄素, g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
<sup>a</sup> 栀子黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
<sup>a</sup> 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
<sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注1: a仅适用于添加该种食品添加剂的产品; b仅适用于添加山楂粉、苹果粉的产品;</p> <p>注2: 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1;</p> <p>注3: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合GB 2762的规定;食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为:感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖中的一种或两种为主要原料，添加或不添加魔芋粉、麦芽糊精、食用淀粉、食用盐、乳清蛋白粉、乳清粉、植脂末、全脂乳粉、脱脂乳粉、仙草粉（固体饮料）、黑凉粉（仙草、食用淀粉）、速溶豆粉、豆浆粉、大豆粉、奶油风味粉（固体饮料）、鸡蛋白粉、海藻糖、重瓣红玫瑰花瓣、D-阿洛酮糖、茉莉花、速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、黑糖粉、赤砂糖、果蔬粒、红豆粉、食用小麦麸皮、燕麦粉、芝麻（粉、碎）、黄豆粉（粒）、绿豆粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、鸡蛋粉、大米粉、咖啡粉、酸奶粉、淡奶油粉、低聚果糖、凉粉草（仙草）、抹茶粉、可可粉、调制乳粉、酪蛋白、方便米饭、果蔬粉、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、芡实粉、葛根粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、乳味粉固体饮料中的一种或多种为辅料，添加或不添加聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、香兰素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、罗望子多糖胶、琼脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、复配增稠稳定剂（卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钾、魔芋粉、麦芽糊精中的一种或几种）、复配稳定剂（瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、麦芽糊精中的一种或几种）、复配乳化稳定剂（单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、麦芽糊精、海藻酸钠中的一种或几种）、复配果冻增稠剂（卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钾、魔芋粉、麦芽糊精中的一种或几种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠（味精）、甜菊糖苷、β-胡萝卜素、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸、氯化钾、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、三氯蔗糖、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、甜菜红、胭脂虫红、胭脂红、焦糖色、亮蓝、复配葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、二氧化钛、乙基麦芽酚、乳酸钙、明胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酶解大豆磷脂、天然胡萝卜素、磷脂、乳酸脂肪酸甘油酯、果胶、酪蛋白酸钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、海藻酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、维生素 C、酶制剂、DL-苹果酸、微晶纤维素、蔗糖脂肪酸酯、高粱红、辣椒红、山梨酸钾、抗坏血酸钙、抗坏血酸钠、己二酸、姜黄、姜黄素、罗汉果甜苷、番茄红素、刺云实胶、羟丙基甲基纤维素、天然苋菜红、乳酸、聚甘油脂肪酸酯、红曲红、山梨酸、胭脂树橙、葡萄糖酸钠、柑橘黄、叶黄素、葡萄糖酸-δ-内酯、栀子黄、双乙酰酒石酸单双甘油酯、叶绿素铜钠盐、可得然胶、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、阿拉伯胶、海藻酸钾、杨梅红、食用香精中的一种，经配料、混合搅拌、包装等主要工艺加工制成的果冻（布丁）粉，该产品为非即食产品，适用于果冻（布丁）加工的预拌粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

孟州市陆月食品有限公司