

福建省食品企业商会团体标准

《摇摇果冻饮料》

（征求意见稿）编制说明

《摇摇果冻饮料》编制组

2024 年 10 月

《摇摇果冻饮料》（征求意见稿）

团体标准编制说明

1 工作简况

1.1 任务来源

本标准由福建省食品企业商会提出并归口，标准计划号为FJSPSH-2024-02。本标准为摇摇果冻饮料的生产和检验提供依据。

1.2 起草单位情况

本标准起草单位包括：泉州市壹合食品研究院有限公司、晋江市食品行业协会、泉州市匠沁食品科技有限公司、晋江市质量计量检测所。

1.3 标准编制过程

1.3.1 成立标准起草组

2024年8月9日，为保证制订工作的顺利开展、提高标准的质量和可用性，由福建省食品企业商会牵头组建了标准起草组，负责对相关技术指标和试验方法进行编制和技术确定。通过制订工作方案，标准起草组进一步明确了目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等。

1.3.2 技术调研和资料收集

2024年8月12日~9月11日，标准起草组多次组织专家，前往相关食品生产企业及第三方检测机构了解摇摇果冻饮料的生产、销售、客户需求和检验方法等情况，在相关部门的协助下，向相关单位收集了数据与资料，并在网上对国内外摇摇果冻饮料的生产、标准制定和实施情况进行调研。

1.3.3 确定标准框架，形成标准草案

2024年9月12日~10月8日，起草小组结合前期的调研和资料，多次召开内部研讨会，形成标准大纲，并邀请了专家和相关单位对标准进行技术指导，对《摇摇果冻饮料》的标准编制工作重点、标准制定依据和编制原则等形成了共识，同时完成标准草案稿的撰写。

1.3.4 形成标准征求意见稿，开展征求意见

2024年10月9日~10月25日，标准起草组对标准草案进行修改完善，包括增加标准内容、修改错误用词和格式等，在反复讨论和论证的基础上，形成了标准征求意见稿。

2024年10月28日~11月27日，标准将在福建省食品企业商会公开征求了意见。随后将对意见进行收集汇总，并邀请相关行业专家对标准技术内容进行把关。

2 标准制定的目的和意义

饮料市场规模庞大，且持续增长。根据过往数据，我国饮料市场规模已达到约1.25万亿元人民币，并预计在未来几年内将继续保持增长态势。但对企业而言，饮料市场充满着机遇和挑战。虽然饮料的种类繁多，但生产企业多、同类饮料的同质化严重、竞争异常激烈，想脱颖而出就得寻求产品的多元化创新突破。

摇摇果冻饮料是种在不同温度下具有不同口感的风味饮料，即常温下呈果冻状、冷藏或冷冻后呈冰沙状，是种双吃饮品，极具特色。另外，摇摇果冻饮料刚开始呈整块状，经“摇摇”的动作后会碎化，常温时变为流动性极强的顺滑颗粒、冷藏或冷冻后变为细腻绵密的冰沙，充满趣味。此外，摇摇果冻饮料带有气泡，可调配成丰富的颜色，观感极佳。摇摇果冻饮料可以直接饮用，还可以搭配水果、果汁、牛奶等做

成五花八门的饮品，给消费者带来独特的多元化食用体验，是一种新颖、有趣的尝试，是食品行业的创新迭代产品，可以起到引领行业发展的先驱作用。

随着生活水平的不断提高，人们对产品的口感、包装及食用方式等都会提出更高的要求，摇摇果冻饮料的市场前景广阔。但目前，针对摇摇果冻饮料这一特色风味饮料的生产和质量管控难以找到合适的依据。因此，急需一份标准来规范摇摇果冻饮料的质量，以促使摇摇果冻饮料的质量得到有效管理和控制，为消费者营造放心的购买环境。本标准将填补行业对于摇摇果冻饮料的质量标准化要求的空白，是摇摇果冻饮料产品供给和需求这两个端口都迫切需要的产业发展要素，将有助于摇摇果冻饮料安全、营养的稳定和助力行业的持续、健康发展。

3 标准编制依据

本标准的制定按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

4 标准主要内容

4.1 范围

标准适用于以水为主要原料，添加增稠剂塑造形态，并以糖（包括食糖和淀粉糖类）、蜂蜜、果蔬汁、乳及乳制品、甜味剂、酸度调节剂、食用香精（料）等的一种或者多种作为调整风味的主要手段，经加工制成的常温下呈顺滑果冻态、冷冻后呈绵密冰沙态的风味饮料。

4.2 规范性引用文件

引用以下文件，对摇摇果冻饮料各项指标的要求和检验方法进行规范。

GB/T 191 包装储运图示标志

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
 GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令（第70号） 定量包装商品计量监督管理办法

4.3 术语和定义

为便于对标准的理解和执行，本章节给出了摇摇果冻饮料的术语和定义。

4.4 技术要求

本章节规定了摇摇果冻饮料的原辅料要求、感官要求、理化指标、食品添加剂、净含量等技术要求。

4.5 生产加工过程卫生要求

本章节规定了摇摇果冻饮料生产加工过程中的卫生要求。

4.6 检验方法

本章节给出了摇摇果冻饮料各项技术要求的检验方法和依据。

4.7 检验规则

本章节主要对摇摇果冻饮料的组批、抽样、产品检验和判定规则提出要求。

4.8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

本章节主要对摇摇果冻饮料的标签、标志、包装、运输、贮存、保质期提出要求。

5 实际样品的分析

5.1 理化指标

按本文件所定方法对多个摇摇果冻饮料样品的重要技术要求进行检验，具体分析结果见下表。

项 目	样 品	结 果	检验方法	拟定指标
可溶性固形物 (20℃，以折光计) (%)	普通A	5.2	GB/T 10786-2022	常规 ≥ 5.0 低糖 ≥ 0.5 无糖不做要求
	普通B	7.6		
	低糖C	1.1		
	无糖D	0.2		
	无糖E	3.1		
铅（以Pb计） (mg/L)	普通A	0.0508	GB 5009.12-2023 第二法	≤ 0.3
	普通B	未检出（< 0.02）		
	低糖C	0.0352		
	无糖D	未检出（< 0.02）		
	无糖E	未检出（< 0.02）		
锡（以Sn计） (mg/L)	普通A	23.5	GB 5009.16-2023 第二法	≤ 150 (镀锡薄钢板容器 包装产品)
	普通B	/		
	低糖C	/		
	无糖D	6.94		
	无糖E	/		

项 目	样 品	结 果	检验方法	拟定指标
锌、铜、铁总和 (mg/L)	普通A	13.7	GB 5009.13-2017 GB 5009.14-2017 GB 5009.90-2016 第三法	≤ 20 (金属罐装产品)
	普通B	/		
	低糖C	/		
	无糖D	5.20		
	无糖E	/		

5.2 微生物指标

按本文件所定方法对多个摇摇果冻饮料样品的微生物指标进行检验，具体分析结果见下表。

项 目	样 品	结 果	检验方法	拟定指标
菌落总数 (CFU/mL)	普通A	/	GB 4789.2-2022	$n = 5$ $c = 2$ $m = 10^2$ $M = 10^4$
	普通B	23, <1, <1, <1, 8		
	低糖C	<1, <1, <1, <1, <1		
	无糖D	/		
	无糖E	/		
大肠菌群 (CFU/mL)	普通A	/	GB 4789.3-2016 平板计算法	$n = 5$ $c = 2$ $m = 1$ $M = 10$
	普通B	<1, <1, <1, <1, 1		
	低糖C	<1, <1, <1, <1, <1		
	无糖D	/		
	无糖E	/		
霉菌 (CFU/mL)	普通A	/	GB 4789.15-2016 第一法	$n = 5$ $c = 2$ $m = 10^2$ $M = 10^4$
	普通B	<1		
	低糖C	<1		
	无糖D	/		
	无糖E	/		
酵母 (CFU/mL)	普通A	/	GB 4789.15-2016 第一法	$n = 5$ $c = 2$ $m = 1$ $M = 10$
	普通B	6		
	低糖C	<1		
	无糖D	/		
	无糖E	/		
商业无菌	普通A	商业无菌	GB 4789.26-2023	商业无菌 (经商业无菌 生产产品)
	普通B	/		
	低糖C	/		
	无糖D	商业无菌		
	无糖E	商业无菌		

6 重大分歧意见的处理经过和依据

本标准起草过程中无重大分歧。

7 贯彻标准的措施建议

标准只有通过实施才能起作用，如果不能实施，再好的标准也是“一纸空文”，更无法体现它的作用。贯彻实施标准要做好宣传教育工作、有良好的实施方法和检查监督机制。具体来说：（1）加大宣贯力度。利用报纸、电视、电台及微信、微博等各种新媒体，大力宣传，为标准的实施营造良好的社会氛围。（2）加强标准实施反馈。对在标准实施过程中发现的问题及提出的意见，要进行深入探讨和研究，做好标准的修订和完善工作。

8 废止现行有关标准的建议

本标准不涉及现行标准的废止。

9 其他应予说明的事项

无。

《摇摇果冻饮料》编制组

2024年10月