



412661S-2017



河南鑫源生物科技有限公司企业标准

Q/HXY 0014S-2017

低聚麦芽糊精

2017-11-09 发布

2017-11-09 实施

河南鑫源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的内容编写。

本标准由河南鑫源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何红兵、赵春红、王治国、张永霞。

本标准与原标准相比，主要变化如下：

—按照GB/T1.1对标准文本格式进行修改；

—修订了部分引用文件的名称。

—修订了微生物指标的表示方式。

本标准2005年7月首次发布，2008年7月第一次修订，2011年10月第二次修订，2014年10月14日第三次修订，2017年10月16日第四次修订。

低聚麦芽糊精

1 范围

本标准规定了低聚麦芽糊精的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以玉米淀粉为原料，经耐高温 α 淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）水解、净化、喷雾干燥而成的低聚麦芽糊精。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 耐高温 α 淀粉酶制剂应符合 GB1886.174 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	试验方法
性状	粉末或颗粒状	取适量样品，在自然光的光线下，用肉眼观察样品的色泽、性状和杂质；取少量样品，先闻气味，然后放入口中，仔细品尝其滋味。
色泽	白色或微黄色	
气、滋味	无味，微甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
DE值 %	20~50	GB/T 20885
水分 g/100g	\leq 6.0	GB/T 20884
灰分 g/100g	\leq 0.6	GB/T 20885
溶解度 g/100g	\geq 98	GB/T 20884
pH值	4.5~6.5	GB/T 20884
碘试验	无蓝色反应	GB/T 20884
总砷（以As计），mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12

* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^2	3×10^3	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0. 3				GB 4789. 3
沙门氏菌, 25g	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, 25g	不得检出				GB 4789. 10
志贺氏菌, 25g	不得检出				GB 4789. 5

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定、污染物限量应符合 GB 2762 规定、农药残留限量应符合 GB 2763 规定、真菌毒素限量应符合 GB 2761 规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、pH 值、DE 值、碘试验、菌落总数、大肠菌群指标。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

低聚麦芽糊精是以玉米淀粉为原料,经耐高温 α 淀粉酶(来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)水解、净化、喷雾干燥而成的低聚麦芽糊精。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,参照 GB/T 20884《麦芽糊精》、GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》和 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的内容而制订。作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了低聚麦芽糊精的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鑫源生物科技有限公司

2017年10月16日

Q B