



410086S-2019



漯河天嘉生化有限公司企业标准

Q/LTS 0005S-2019

食用玉米淀粉乳

2019-01-09 发布

2019-01-09 实施

漯河天嘉生化有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由漯河天嘉生化有限公司提出。

本标准的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准起草单位：漯河天嘉生化有限公司。

本标准主要起草人：隋春光、陈艳菊。

本标准自发布实施日起替代Q/LTS 0005S-2018，备案号：411753S-2018，备案日期：2018-6-13。

H N

Q B

食用玉米淀粉乳

1 范围

本企业标准规定了食用玉米淀粉乳的要求、检验方法、检验规则、标志、标签和包装、运输、贮存等。

本标准适用于由玉米为原料，经浸泡、研磨、精制、洗涤工序去除玉米胚芽、玉米皮、分离玉米蛋白粉加工制成的食用玉米淀粉乳，用于食品工业原料如淀粉糖和发酵工业。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749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	白色或浅黄色	从样品中取出食用玉米淀粉乳，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质。立即用玻璃棒边搅拌边嗅样品的气味，品其滋味。
性状	液体	
气味、滋味	具有玉米淀粉乳特有的气味、滋味，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
固含量, %	\geq 36.6	附录A、B、C
蛋白质(以干基计), %	\leq 0.60	GB 5009.5
*铅(以Pb计, 干基), mg/kg	\leq 0.15	GB 5009.12

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/mL	\leq 100000	GB 4789.2
酵母, CFU/mL	\leq 1000	GB 4789.15
霉菌, CFU/mL	\leq 1000	GB 4789.15
大肠菌群, CFU/mL	\leq 1000	GB 4789.3

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.7 其它要求

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、固含量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

固含量检测方法

- 1 方法提要
用波美计测定密度，查波美度-固含量对照表得到固含量。
- 2 仪器设备
 - a 波美计，精度0.1 °Bé
 - b 温度计，精度0.1°C
 - c 250ml量筒
- 3 测定步骤
 - 3.1 将样品混合均匀后，注入到清洁干燥的量筒内，确保放入波美计后样品充满量筒。
 - 3.2 小心将清洁干燥的波美计放入量筒内，使径部在停止点上稍湿（不超过3mm）。波美计不能触到量筒的侧壁。
 - 3.3 眼睛和溶液的表面在同一水平面，观察与波美计径部平面交叉的下表面，读取波美度值。溶液不清时，观察溶液与波美计径部接触的上表面，加1个分度刻度读数补偿弯月面。
 - 3.4 测量波美度的同时测定溶液的温度。
 - 3.5 用附录B波美度-固含量对照表根据波美度值查样品的固含量（见附录B）。
 - 3.6 用附录 C 波美度-温度校正表校正观察温度读数到 37.8 °C 的波美度（见附录 C）

附录 B

波美度-固含量对照表

Bé@ 100 F	% DS	Bé@ 100 F	% DS	Bé@ 100 F	% DS
37.8℃下波美度	干物含量%	37.8℃下波美度	干物含量%	37.8℃下波美度	干物含量%
14.0	25.90	17.5	32.20	21.0	38.38
14.1	26.10	17.6	32.30	21.1	38.56
14.2	26.30	17.7	32.50	21.2	38.74
14.3	26.50	17.8	32.70	21.3	38.92
14.4	26.70	17.9	32.90	21.4	39.09
14.5	26.80	18.0	33.10	21.5	39.27
14.6	27.00	18.1	33.20	21.6	39.45
14.7	27.20	18.2	33.40	21.7	39.63
14.8	27.40	18.3	33.60	21.8	39.80
14.9	27.50	18.4	33.80	21.9	39.98
15.0	27.70	18.5	33.90	22.0	40.16
15.1	27.90	18.6	34.10	22.1	40.34
15.2	28.10	18.7	34.30	22.2	40.52
15.3	28.30	18.8	34.50	22.3	40.69
15.4	28.40	18.9	34.70	22.4	40.87
15.5	28.60	19.0	34.80	22.5	41.05
15.6	28.80	19.1	35.00	22.6	41.23
15.7	29.00	19.2	35.20	22.7	41.40
15.8	29.10	19.3	35.40	22.8	41.58
15.9	29.30	19.4	35.50	22.9	41.76
16.0	29.50	19.5	35.70	23.0	41.94
16.1	29.70	19.6	35.90	23.1	42.11
16.2	29.90	19.7	36.10	23.2	42.29
16.3	30.00	19.8	36.30	23.3	42.47
16.4	30.20	19.9	36.40	23.4	42.65
16.5	30.40	20.0	36.60	23.5	42.82
16.6	30.60	20.1	36.80	23.6	43.00
16.7	30.70	20.2	37.00	23.7	43.18
16.8	30.90	20.3	37.10	23.8	43.36
16.9	31.10	20.4	37.30	23.9	43.53
17.0	31.30	20.5	37.50	24.0	43.71
17.1	31.40	20.6	37.70	24.1	43.89
17.2	31.60	20.7	37.90	24.2	44.07
17.3	31.80	20.8	38.00	24.3	44.24
17.4	32.00	20.9	38.20	24.5	44.59

附录 C

波美度-温度校正表

温度℃	21.1	24.4	27.8	31.1	34.4	37.8	41.1	44.4	47.8	51.1	54.4
波美度调节	-0.5	-0.4	-0.3	-0.2	-0.1	0	+0.1	+0.2	+0.3	+0.4	+0.5

H N

Q B

编制说明

食用玉米淀粉乳是由玉米为原料，经浸泡、研磨、精制、洗涤工序去除玉米胚芽、玉米皮、分离玉米蛋白粉加工制成的食用玉米淀粉乳，用于食品工业原料如淀粉糖和发酵工业。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中微生物指标，参照公司 2018 年实验室微生物结果 95%数据在指标范围内制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河天嘉生化有限公司

H N

Q B