



410567S-2019



嘉吉食品（漯河）有限公司企业标准

Q/CFL 0001S-2019

玉米糖浆

2019-03-21 发布

2019-03-21 实施

嘉吉食品（漯河）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。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由嘉吉食品（漯河）有限公司提出。

本标准起草单位：嘉吉食品（漯河）有限公司。

本标准主要起草人：刘少博、张文杰、刘永军、李敏、张英英、银燕、李谨侠。

本标准自实施之日起代替 Q/CFL 0001S-2015。

H N

Q B

玉米糖浆

1 范围

本标准规定了玉米糖浆的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用玉米淀粉乳和水为原料，经 α -淀粉酶制剂(菌种来源：地衣芽孢杆菌+嗜热脂解芽孢杆菌)、葡萄糖淀粉酶制剂（菌种来源：黑曲霉）水解、焦亚硫酸钠抗氧化，固定化葡萄糖异构酶制剂（菌种来源：锈棕色链霉菌）转化，最后制得果葡糖浆后与麦芽糖浆混合、调配，同时添加（或不添加）柠檬酸和（或）柠檬酸钠调节 pH 值，包装而成的玉米糖浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 α -淀粉酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖淀粉酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖异构酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.6 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.7 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉乳应符合 Q/LTS 0005S 的规定。（见附录 A）

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	无色或浅黄色	取样品约 30mL 于无色、洁净干燥的样品杯(或 50mL 小烧杯)中。置于明亮处，用肉眼观察其色泽和组织形态。检查其有无正常视力可见杂质，嗅其气味，并用玻璃棒取适量样品放入口中，品尝其滋味（品尝第二个样品前，应用清水漱口）。
组织形态	透明的粘稠液体，允许少量晶体存在	
滋、气味	甜味柔和，具有糖浆特有的香气，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
干物质(固形物)，%	\geq 70.0	GB/T 20885 中 6.2
pH	3.0~6.0	GB/T 20882 中 5.4
硫酸灰分，%	\leq 0.3	GB/T 20885 中 6.8

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计），g/kg	≤	0.04	GB 5009.34
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、干物质、pH、硫酸灰分。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

食用玉米淀粉乳 Q/LTS 0005S



410005S_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

Q/LTS 0005S-2019

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, %	≥ 36.6	附录A、B、C
蛋白质(以干基计), %	≤ 0.60	GB 5009.5
*铅(以Pb计, 干基), mg/kg	≤ 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	≤ 100000	GB 4789.2
酵母, CFU/mL	≤ 1000	GB 4789.15
霉菌, CFU/mL	≤ 1000	GB 4789.15
大肠菌群, CFU/mL	≤ 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。

Q/LTS 0005S-2019

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

Q/LTS 0005S-2019

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 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℃ 的波美度（见附录C）

Q/LTS 0005S-2019

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

Q/LTS 0005S-2019

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

HN

QB

Q/LTS 0005S-2019

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

编制说明

玉米糖浆是以食用玉米淀粉、食用玉米淀粉乳和水为原料，经 α -淀粉酶制剂(菌种来源：地衣芽孢杆菌+嗜热脂解芽孢杆菌)、葡萄糖淀粉酶制剂(菌种来源：黑曲霉)水解、焦亚硫酸钠抗氧化，固定化葡萄糖异构酶制剂(菌种来源：锈棕色链霉菌)转化，最后制得果葡糖浆后与麦芽糖浆混合、调配，同时添加(或不添加)柠檬酸和(或)柠檬酸钠调节pH值，包装而成的玉米糖浆。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 15203《食品安全国家标准 淀粉》、GB/T 20885《葡萄糖浆》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

嘉吉食品(漯河)有限公司

H N
Q B