



410868S-2019



孟州市麦特灵有限责任公司企业标准

Q/MMY 0001S-2019

植脂末

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

孟州市麦特灵有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由孟州市麦特灵有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：郑振祥、宫战胜。

本标准自实施日起替代 Q/MMY 0001S-2018（备案号：410542S-2018，2018-2-22 发布及实施）。

H N

Q B

植脂末

1 范围

本标准规定了植脂末的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以玉米淀粉糖浆【将玉米淀粉加入适量水和 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*），经调浆、液化、过滤、滤液浓缩】为主要原料，加入起酥油（精炼棕榈油）、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、柠檬黄、食品用香精（奶味香精）、焦糖色中的多种，经混合、喷雾干燥、包装加工而成的植脂末。本产品用于固体饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.3 精炼棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.7 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 食品用香精（奶味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 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
性 状	粉末状	取 10g 样品于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，
色 泽	白色至乳白色或乳黄色	

气、滋味	微甜，具有奶香味，无异味	然后以温开水漱口，品其滋味。取适量样品于60℃±1 热水的烧杯中，搅拌后观察其冲调性。
杂质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	冲调后呈均匀的乳状液，无油花上浮	

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, %	≤ 5.0	GB 5009.3
脂肪, %	≥ 3.0	GB 5009.6
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
表面油脂含量占脂肪的比例, %	≤ 5.0	QB/T 4791
柠檬黄, g/kg	≤ 0.1 (仅适用于添加柠檬黄的产品)	GB 5009.35
焦粒, 个/100g	≤ 5	取 100 克样品平铺在洁净的白色器皿上, 置于明亮处, 观察其焦粒数量

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 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，农药残留限量应符合 GB 2763 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以玉米淀粉糖浆【将玉米淀粉加入适量水和 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*），经调浆、液化、过滤、滤液浓缩】为主要原料，加入起酥油（精炼棕榈油）、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、柠檬黄、食品用香精（奶味香精）、焦糖色中的多种，经混合、喷雾干燥、包装加工而成的植脂末。本产品用于固体饮料。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 QB/T 4791《植脂末》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了植脂末的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

孟州市麦特灵有限责任公司

QB