

酵母β-葡聚糖

1 范围

本标准规定了酵母β-葡聚糖的要求、检验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于以酿酒酵母为原料，经提取、酸碱处理、喷雾干燥等步骤生产而成的酵母β-葡聚糖。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 所用原料应符合相应的安全标准和有关规定。
- 2.1.2 不得使用任何经转基因改造的原料品种。
- 2.1.3 不应使用经辐照处理过的原料。
- 2.1.4 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 2.1.5 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

2.2 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
	不溶型	水溶型	
性状	浅黄色或黄褐色粉末		取适量样品至于白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察样品的性状、有无杂质。
杂质	无正常视力可见外来杂质		
气味、滋味	具有本品特有的香味和滋味		取约 25g 样品，以嗅觉辨别其气味，用温开水漱口，加凉开水 25mL，品尝其滋味。
溶解性	—	1%水溶液澄清透亮	将 1g 水溶性酵母β-葡聚糖试样放入盛有 100mL40℃-50℃温水的 200mL 烧杯中，用搅拌棒搅拌后，观察样品溶解状况。

2.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检测方法
β-葡聚糖/(%)	≥	75	QB/T 4572-2013中6.3
蛋白质/(%)	≤	3.5	GB 5009.5
脂肪/(%)	≤	10	GB 5009.6

水分/(%)	≤	8	GB 5009.3
灰分/(%)	≤	3	GB 5009.4

2.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)		

2.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方法 ^a 及限量	检测方法
菌落总数/（CFU/g）	≤1000	GB 4789.2
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤50	GB 4789.15
大肠菌群/（CFU/g）	≤10	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌/25g	不得检出	GB 4789.10
沙门氏菌/25g	不得检出	GB 4789.4
克罗诺杆菌/100g	不得检出	GB 4789.40
*样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行		

2.6 其他要求

2.6.1 应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。

2.6.2 生产加工过程中不得使用辐照处理。

2.7 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 检验。

3 检验规则

3.1 组批与抽样

同一班次，同一批投料生产的产品为一个批次。随机抽取样品，或按合同要求进行组批与抽样。

3.2 供应商出厂检验

应逐批检验，并出具检验报告单，报告单包含本标准规定的全部项目。

3.3 入厂必检项目

按公司原材料检验计划执行。

3.4 型式检验

供应商每年需提供第三方型式检验报告，报告应包括本标准规定的全部检验项目。

3.5 判定规则

检验结果符合本标准时，判定为合格产品，检验结果如不符合本标准要求时，可在同一批产品中加倍取样，复检不合格项目，以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

4 标签、包装、运输、贮存

4.1 标签

应符合 GB 7718 及相应的国家安全标准和/或有关规定。

4.2 包装

产品采用符合国家食品安全要求的包装材料包装。

4.3 运输、贮存

运输工具与贮存场所应清洁、干燥、阴凉、通风，防止日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品一同贮存、运输。

4.4 保质期

见标签。

文件修改单

序号	修订日期	增加/修改内容
1	2021.12.23	修改内容： ●修订阪崎肠杆菌指标。
2	2024.8.1	修改内容： ●修订阪崎肠杆菌项目。