

食品添加剂 异构化乳糖液

1 范围

本标准规定了食品添加剂异构化乳糖液的要求、检验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于以乳糖为原料，在加热条件下经碱或不经碱异构化制得的食品添加剂异构化乳糖液，或再经干燥制成的固体产品。

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
	固 体	液 体	
色 泽	白色或近白色	无色至淡黄色	取约25g固体和液体试样分别置于白瓷盘和比色管中，在自然光线下观察其色泽和状态。
状 态	结晶性粉末，无肉眼可见杂质	浆状粘稠透明液体，无肉眼可见杂质	
滋 味	味甜		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。
气 味	无异味		

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
		固体	液体	
异构化乳糖含量, w/%	≥	98.0	50.0	GB 1886.176-2016附录A中A.3
果糖含量, w/%	≤	-	1.0	GB 1886.176-2016 附录 A 中 A.3
半乳糖含量, w/%	≤	-	11.0	GB 1886.176-2016附录A中A.3

项 目		指 标		检测方法
		固体	液体	
依匹乳糖含量, w/%	≤	-	4.0	GB 1886.176-2016附录A中A.3
乳糖含量, w/%	≤	-	6.0	GB 1886.176-2016附录A中A.3
pH ^a		3~7		GB/T 9724
灼烧残渣, w/%	≤	0.5		GB/T 9741
^a 固体试样应配成100g/L溶液。				

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(Pb)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
砷(As)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.11

2.5 微生物限量

2.5.1 异构化乳糖固体

应符合表 4 的规定。

表 4 异构化乳糖固体微生物限量

项 目		采样方法 ^a 及限量	检测方法
菌落总数/(CFU/g)	≤	500	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		不得检出/25g	GB 4789.10
沙门氏菌		不得检出/25g	GB 4789.4
大肠埃希氏菌/(MPN/g)	<	3.0	GB 4789.38
克罗诺杆菌/100g		不得检出	GB 4789.40
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行			

2.5.1 异构化乳糖液体

应符合表 5 的规定

表 5 异构化乳糖液微生物限量

项 目	指标	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	不得检出/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	不得检出/25g	GB 4789.4
大肠埃希氏菌/(MPN/g) <	3.0	GB 4789.38

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，并出具检验合格报告单，报告单至少包括感官要求、理化指标、微生物限量（接受第三方检验报告）。

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 及相应的国家食品安全标准和/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

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。