

食品添加剂 麦芽糖醇 (BJ)

1 范围

本标准规定了公司内生产所用的麦芽糖醇 (BJ) 的要求、检验规则、标签、包装、运输与贮存。本标准适用于以淀粉为原料, 经液化、糖化、氢化、精制等工艺生产的食品添加剂麦芽糖醇。

2 要求

2.1 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
色泽与性状	白至至近白色粉末	取适量样品置于清洁、干燥的白磁盘或烧杯中, 在自然光线下, 观察其色泽和组织状态, 并嗅 (品) 其味。
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
颗粒度	95%通过65目	过65目筛
麦芽糖醇含量(以干基计), $\omega/\%$	\geq 90.0	GB 28307附录A中A. 3
山梨醇(以干基计), $\omega/\%$	\leq 8.0	GB 28307附录A中A. 3
水分, $\omega/\%$	\leq 1.0	GB 28307附录A中A. 4
还原糖(以葡萄糖计), $\omega/\%$	\leq 0.3	GB 28307附录A中A. 5
灼烧残渣, $\omega/\%$	\leq 0.1	GB 28307附录A中A. 6
硫酸盐(以 SO_4 计), mg/kg	\leq 100	GB 28307附录A中A. 8
氯化物(以Cl计), mg/kg	\leq 50	GB 28307附录A中A. 9
镍(以Ni计), mg/kg	\leq 2	GB 5009.138比色法
总砷(以As计), mg/kg	\leq 3	GB 5009.11
铅(Pb), mg/kg	\leq 1	GB 5009.12
总汞(以Hg计), mg/kg	\leq 0.3	GB 5009.17

2.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标	检测方法
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789. 2
霉菌, CFU/g	≤ 10	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	≤ 10	GB 4789. 15
大肠菌群, MPN/g	≤ 0. 3	GB 4789. 3 第一法
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

2.5 食品添加剂

2.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

2.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

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。

3 检验规则

3.1 供应商出厂检验

产品入厂时必须附带供货商（生产厂）的出厂检验合格报告单，报告单至少应包含麦芽糖醇含量、山梨醇、水分、还原糖（以葡萄糖计）、灼烧残渣、硫酸盐、氯化物、镍、总砷、铅和微生物限量指标，首批入厂报告单包含本标准规定的全部项目（颗粒度除外）。每年提供一次型式检验报告（颗粒度除外）。

3.2 入厂必检项目

按公司原材料检验计划执行。

3.3 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。

3.4 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。
