

L-阿拉伯糖

1 范围

本标准规定了 L-阿拉伯糖的要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以玉米芯、蔗渣等半纤维或木糖母液为原料，经稀酸水解（酶解）、发酵、色谱分离、结晶、干燥制成的 L-阿拉伯糖的验收和检验。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 不得使用任何经转基因改造的原料品种。

2.1.2 不应使用经辐照处理过的原料。

2.1.3 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。

2.1.4 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
滋味和气味	轻微甜味，无异味	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。
色泽、组织状态	白色或类白色结晶或结晶性粉末，无结块	取约 25g 样品，倒入无色比色皿中，在自然光处观察颜色和形态。
杂质	无外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
L-阿拉伯糖含量，%	99.0-102	GB/T 23532 中 5.2 测定
水分，% ≤	0.5	GB 5009.3
灰分，% ≤	0.1	GB/T 20882.2
比旋光度 $[\alpha]^{20}_D(C=5, H_2O, 24h)^\circ$	(+)100.0-104.0	GB/T 20880

熔点/℃		154.0-158.0	GB/T 617
氯化物(以 Cl ⁻ 计), %	≤	0.005	GB/T 20880
硫酸盐(以 SO ₄ ²⁻ 计), %	≤	0.005	GB/T 23532

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)	≤0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.01	GB 5009.17

2.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指标	检测方法	
菌落总数/（CFU/g）	≤	3000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	<	10	GB 4789.3
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤	50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌/25g	不得检出	GB 4789.10 或Q/HWRJ 014	
沙门氏菌/25g	不得检出	GB 4789.4 或Q/HWRJ 015	
志贺氏菌/25g	不得检出	GB 4789.5	
克罗诺杆菌/100g	不得检出	GB 4789.40	

2.6 农药残留

应符合 GB 2763 规定。

2.7 食品添加剂

食品添加剂的品种及添加量应符合 GB 2760 和 GB 14880 规定, 质量应符合国家相关标准。

2.8 净含量及其检验

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量检验按 JJF 1070 检验。

2.9 其他要求

产品不得含有转基因成分, 产品不应含有本品以外的任何物质。

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 供应商出厂验证

应逐批检验，并出具检验合格报告单，报告单项目至少包括感官、L-阿拉伯糖含量、水分、灰分、比旋光度、熔点、氯化物、硫酸盐。首批进货需进行全项检验，检验项目为本标准规定的全部项目，接受第三方检测报告。

3.3 入厂必检项目

按公司检验计划执行。

3.4 型式检验

供应商每年最少提供一次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

检验结果全部符合本标准要求时，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 标志、包装、运输、贮存及保质期

4.1 标志

预包装食品标签应符合 GB 7718 及有关规定。

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

运输工具和贮存场所应清洁、干燥，阴凉，防止日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品混存混运。

4.4 保质期

保质期见产品标签。