

食品添加剂 木糖醇

1 范围

本标准规定了食品添加剂 木糖醇的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

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	均匀一致的白色结晶或结晶状粉末。	取适量试样置于 50mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。
滋味和气味	具有本品特有的香味,甜味柔和清爽、无异味。	
组织状态	呈松散干燥粉末状,无吸潮结块现象。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	
冲调性	分散并完全溶解。	在 250mL 的锥形烧瓶中加入 15—20℃的蒸馏水 105mL,加入 15g 样品,用搅拌棒搅拌均匀后,观察分散溶解状况。

2.2 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
	微粉	颗粒	
颗粒度	90%通过 100 目筛	80 目筛上物≥95%	50 克样品过相应目筛子
木糖醇含量（以干基计）/（ω/%）	98.5—101.0		GB 1886.234 中附录 A.3
其他多元醇/（ω/%） ≤	1.0		
干燥减量/（%） ≤	0.50		GB 5009.3
灼烧残渣/（ω/%） ≤	0.10		GB 1886.234 中附录 A.4
还原糖（以葡萄糖计）/（ω/%） ≤	0.20		GB 1886.234 中附录 A.5
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	3.0		GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	1.0		GB 5009.12
镍（以 Ni 计）/（mg/kg） ≤	1.0		GB 5009.138

表 2 （续）

项 目	指 标	检验方法
铬（以 Cr 计）/（mg/kg） ≤	2.0	GB 5009.123
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg） ≤	2.0	GB 5009.33
硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）/（mg/kg） ≤	100	GB 5009.33

2.3 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，CFU/g <	10	GB 4789.10 平板计数法
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 第一法

2.4 其他要求

2.4.1 食品添加剂的种类及添加量应符合GB 2760规定，质量应符合国家相关标准。

2.4.2 农药残留应符合GB 2763规定。

2.4.3 污染物限量应符合GB 2762规定。

2.4.4 不得含有转基因成分、不得使用辐照原料及不得对产品进行辐照。

2.4.5 未提及条款按GB 1886.234规定执行。

3 检验规则

3.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的产品为一个批次。

3.2 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，报告单至少应包含木糖醇含量指标、干燥减量、灼烧残渣、还原糖（以葡萄糖计）、其他多元醇、镍、铅、总砷指标，集团首批入厂报告单包含本标准规定的全部项目。每年提供一次型式检验报告。进口产品需提供中华人民共和国出入境检验检疫局出具的卫生证书和厂家的检验报告。

3.3 入厂必检项目

按公司原材料检验计划执行。

3.4 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 规定及其他相应规定。外包装箱应符合 GB/T 191 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。