

结晶果糖

1 范围

本标准规定了结晶果糖的技术要求、检验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以淀粉水解产生的葡萄糖经异构、分离、精制、结晶得到的产品，或以蔗糖水解产生果糖和葡萄糖经分离、精制、结晶得到的产品。

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
色 泽	白色	取 25g 样品于明亮处，观察色泽、形状，嗅其气味。 将样品溶于水后，加水至 50mL，观察溶液色泽和透明度。
外观	晶体或结晶性粉末，无肉眼可见杂质	
气 味	具有产品特有的气味	

2.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检测方法
果糖（占干基比）（液相色谱法）/%	≥ 99.0	GB/T 20882.4（仲裁法）
干燥失重/%	≤ 0.5	GB 5009.3
pH值	4.0~7.0	GB/T 20882.6
5-羟甲基糠醛（以吸光度计）/%	≤ 0.32	GB/T 20882.3中5.7
硫酸灰分/%	≤ 0.05	GB/T 20882.2
氯化物/%	≤ 0.01	GB/T 20880
不溶性颗粒物/（mg/kg）	≤ 20	GB/T 20882.4

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) ≤	0.5	GB 5009.75 或 GB 5009.12
砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11

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) <	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
^a 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，检测结果以复检结果为准。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、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。贮存条件按相应产品标签执行。

4.4 保质期

见标签。