

固体玉米糖浆

1 范围

本标准规定了固体玉米糖浆的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用玉米淀粉为原料，经酶法水解、精制而得的含有葡萄糖的混合糖浆，并经喷雾干燥法进行干燥而得的固体玉米糖浆。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB 31637、GB/T 8885 的规定。
- 2.1.2 所用原料应是非转基因原料。
- 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的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	白色或略带浅黄色	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
气味	具有固体玉米糖浆的特有气味，无异味	
滋味	柔和甜味，无异味	
状态	干燥、均匀的无定形粉末，无正常视力可见杂质	

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
水分/(g/100g) ≤	5.0	GB/T 20882.2 中 6.5
DE 值	30~50	GB/T 20882.2 中 6.3
pH 值	4.0~6.0	GB/T 20882.2 中 6.6
硫酸灰分/(g/100g) ≤	0.3	GB/T 20882.2 中 6.8
溶解度(%) ≥	98.0	GB/T 20882.6 中 6.7

杂质度/(mg/kg)	≤	8	GB 5413.30
-------------	---	---	------------

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/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.12
总砷/（mg/kg）	≤	0.3	GB 5009.11
硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)/（mg/kg）	≤	50	GB 5009.33
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/（mg/kg）	≤	2	
二氧化硫残留量/（g/kg）	≤	0.04	GB 5009.34
需氧芽孢总数/（CFU/g）	≤	300	NY/T 1331
嗜热需氧芽孢菌/（CFU/g）	≤	200	

2.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.22

2.6 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	指 标	检测方法
菌落总数/（CFU/g）		

2.7 农药残留及其他要求

本产品及生产固体玉米糖浆所用原料的农药残留应符合 GB 2763、GB 2763.1 要求和国家相关规定。

2.8 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

同一次进货为一批，随机抽取样品进行检验。

3.2 供应商出厂检验

应逐批检验，并出具检验报告单，报告单项目至少应包括本标准的 2.2、2.3、2.6 条款。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。首批供货供应商需提供全项检测报告，检验项目为本标准规定的全部检验项目，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 和/或国家有关规定。

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

以标签为准。