

麦芽糊精

1 范围

本标准规定了麦芽糊精的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于以用酶法生产的公司内生产所用的麦芽糊精。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 所用原料应是非转基因原料。
2.1.2 应符合相应的安全标准和/或有关规定。

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	白色或微带浅黄色	GB/T 20882.6
滋味和气味	具有麦芽糊精固有的特殊气味，无异味，不甜或微甜，不得有涩味。	
组织状态	轻微吸湿性粉末或颗粒。无肉眼可见杂质。	

2.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标 （每 100g）	检验方法
水分/（g） ≤	5.0	GB/T 20882.6
DE 值（以干基计）/（%）	15~20	
pH 值	5.6~6.5	
硫酸灰分/（g） ≤	0.5	
溶解度（%） ≥	98.0	
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（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（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） ≤	2.0	
需氧芽孢总数/（CFU/g） ≤	300	NY/T 1331
嗜热需氧芽孢数/（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
	湿法添加	干法添加	
菌落总数/（CFU/g） ≤	3000	1000	GB 4789.2
克罗诺杆菌/100g	——	不得检出	GB 4789.40
大肠菌群/（CFU/g） <	10		GB 4789.3
霉菌（CFU/g） <	10		GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	不得检出/25g		GB 4789.10 或 Q/HWRJ 014
沙门氏菌	不得检出/25g		GB 4789.4 或 Q/HWRJ 015

2.7 农药残留及其他要求

本产品及生产麦芽糊精所用原料的农药残留应符合 GB 2763 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 供应商出厂检验项目

应逐批检验，并出具检验报告单，报告单项目包括本标准的 2.2-2.6 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。原料首批集团供货供应商需提供型式检验报告，检验项目为本标准规定的全部检验项目。供应商每年需提供一次型式检验报告。

3.3 入厂必检项目

按公司检验计划执行。

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 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。