

磷脂

1 范围

本标准适用于以大豆、葵花籽油等植物油或其加工副产物为主要原料，经脱脂、分离、干燥等工艺制成的粉状产品。

本标准规定了磷脂的要求、试验方法、检验规则及标签、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	黄色至棕色	取适量样品置于洁净透明的玻璃器皿中，在自然光线下，观察其色泽和状态，并嗅其味。
滋味和气味	具有磷脂固有的气味，无其它异味	
组织状态	呈松散粉末状或颗粒状，无吸潮结块现象，无霉变	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
正己烷不溶物, w/%	≤ 0.3	GB 1886.358 附录 A.3
丙酮不溶物, w/%	≥ 90	GB 1886.238-2016 中 A.3
干燥减量, w/%	≤ 2.0	GB 5009.3 直接干燥法 ^b
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 36	GB 1886.358 附录 A.4
过氧化值/(mmol/kg)	≤ 5	GB 1886.358 附录 A.5
^a 结果计算中“乙醚不溶物含量”用“正己烷不溶物含量”替代计算。		
^b 干燥温度和时间分别为 105℃和 1h。		

2.3 卫生指标

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 ≤	0.1	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
溶剂残留量，mg/kg ≤	50	GB 5009.262

2.4 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
金黄色葡萄球菌,CFU/g <	10	GB 4789.10 平板计数法或 Q/HWRJ 014
沙门氏菌/25g	不得检出	GB 4789.4 或 Q/HWRJ 015
克罗诺杆菌/100g	不得检出	GB 4789.40

2.5 真菌毒素限量

应符合表5规定。

表 5 真菌毒素限量

项 目	指 标	检测方法
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5	GB 5009.22

2.6 其他要求

2.6.1 农药残留指标应符合GB 2763规定。

2.6.2 产品不得含有转基因成分及产品不得进行辐照。

2.6.3 其他要求：应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。

3 检验规则

3.1 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，报告单至少包括感官要求、理化指标、污染物、菌落总数。集团首批供货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，报告单包含本标准规定的全部项目。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（应有中文翻译）。

3.2 入厂必检项目

按公司检验计划执行。

3.3 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 29924 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。采用铝箔真空或 PE 包装，外包装用瓦楞纸箱包装。

4.3 运输、贮存

运输工具与贮存场所应清洁、干燥、通风，避免过度光照和潮湿，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

按相应产品标签执行。