

Q/LNJZ

辽宁九洲方圆食品科技集团有限公司企业标准

Q/LNJZ 0006S—2023

抗性糊精

2023 - 04 - 11 发布

2023 - 05 - 12 实施

辽宁九洲方圆食品科技集团有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出规则编写。

本标准中感官要求依据实测值确定；理化指标依据GB 2761—2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762—2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中食品安全指标严于国家标准。

本标准由辽宁九洲方圆食品科技集团有限公司提出、解释并起草。

本标准主要起草人：顾明友。

本标准属首次发布。

抗性糊精

1 范围

本标准规定了抗性糊精的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用玉米、淀粉、小麦为原料，添加或不添加麦芽糊精、低聚果糖为辅料，添加或不添加食品添加剂聚葡萄糖，添加或不添加营养强化剂低聚半乳糖，经高温糊精化反应、聚合后经、糖化转苷、发酵分离、脱色过滤、离子交换、浓缩、纯化、干燥、包装等工艺制成的固体抗性糊精。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB 1903.27 食品安全国家标准 食品营养强化剂 低聚半乳糖
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB/T 22224 食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖

- GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 NY/T 519 食用玉米
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用玉米：应符合 GB 2715、NY/T 519 的规定。
 3.1.2 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
 3.1.3 小麦：应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。
 3.1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
 3.1.5 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
 3.1.6 低聚半乳糖：应符合 GB 1903.27 的规定。
 3.1.7 聚葡萄糖：应符合 GB 25541 的规定。

3.2 感官要求

应符合 表1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	白色至淡黄色	将适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目测色泽、组织形态及杂质，并嗅其气味、尝其滋味。
组织形态	粉末	
气味和滋味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合 表2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	试验方法
总膳食纤维（以干基计）/%	≥ 82	GB/T 22224
水分/（g/100g）	≤ 8.0	GB 5009.3
pH	4.0 ~ 7.0	GB 5009.237
灰分/（g/100g）	≤ 0.5	GB 5009.4
二氧化硫残留量（SO ₂ ）/（mg/kg）	≤ 10	GB 5009.34
细度[150 μm（100目）筛通过率]/%	≥ 90	GB/T 5507
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.12

苯并[a]芘/ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤ 2.0	GB 5009.27
总砷/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤ 60	GB 5009.209
注：其他污染物限量、其他真菌毒素限量、农药残留限量应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 的规定。		

3.4 食品添加剂、营养强化剂使用品种及限量

3.4.1 食品添加剂应符合相应的产品标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 标准规定。

3.4.3 营养强化剂品种及使用量应符合 GB 14880 标准规定。

3.5 净含量偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定进行检验。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品，分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

4.4 出厂检验

4.4.1 每批产品均需经企业质检部门检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

4.4.2 出厂检验项目为：感官要求、总膳食纤维、水分、灰分、pH、细度、净含量偏差。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中除 3.1 之外的全部项目。

4.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料有较大变化，可能影响产品质量时；

- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家食品安全质量监督管理部门提出要求时。

4.5.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

5.1.1 产品标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标志应清晰、牢固。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的有关规定。

5.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输时应码放整齐，不得挤压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、阴凉的仓库中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品不得与地面直接接触，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

在上述贮存条件下，自生产之日起，保质期为 36 个月。
