



412486S-2022



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0074S-2022

---

# N-乙酰神经氨酸

2022-09-06 发布

2022-09-06 实施

---

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性文件。

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：赵哲卫、章文晋、潘天义、宋亚旭、焦军伟。

H N

Q B

# N-乙酰神经氨酸

## 1 范围

本标准规定了N-乙酰神经氨酸的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食品级葡萄糖和玉米浆为原料，经大肠埃希氏菌(菌株号 SA-8)发酵、过滤、灭菌、水解(盐酸)、提纯、干燥、包装等工艺生产而成的N-乙酰神经氨酸。用于食品加工用配料，不直接食用。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 玉米浆应符合附录 A 的规定。

2.1.3 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

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                              |
|-------|------------------|-----------------------------------|
| 性状    | 粉末               | 取适量试样，在自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有该品特有的滋味、气味、无异味 |                                   |
| 色泽    | 白色               |                                   |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质      |                                   |

### 2.3 理化指标

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        |
|-----------------------------------|------------|-------------|
| N-乙酰神经氨酸, %                       | $\geq$ 98  | GB/T 30636  |
| 水分, %                             | $\leq$ 2.0 | GB 5009.3   |
| 灰分, %                             | $\leq$ 2.0 | GB 5009.4   |
| pH 值(2%水溶液)                       | 1.8~2.3    | GB 5009.237 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg | $\leq$ 5   | GB 5009.22  |
| 砷(以As计), mg/kg                    | $\leq$ 0.4 | GB 5009.11  |
| 铅*(以Pb计), mg/kg                   | $\leq$ 0.7 | GB 5009.12  |
| 汞(以Hg计), mg/kg                    | $\leq$ 0.2 | GB 5009.17  |

\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目            | 指 标    | 检 验 方 法    |
|----------------|--------|------------|
| 菌落总数, CFU/g    | ≤ 1000 | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, MPN/100g | ≤ 60   | GB 4789.3  |
| 霉菌, CFU/g      | ≤ 100  | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/g      | ≤ 100  | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌, /25g     | 不得检出   | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌, /25g  | 不得检出   | GB 4789.10 |

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为感官要求、N-乙酰神经氨酸、水分、灰分、pH 值、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、净含量及允许短缺量。

型式检验按国家相关规定执行。

附录 A  
(规范性附录)  
玉米浆质量要求

| 项 目                | 指 标                         | 检验方法  |
|--------------------|-----------------------------|---|
| 感官                 | 黄色或褐色粘稠液体,具有其应有的<br>的气味,无异味 | 取适量样品,置于清洁、干燥的白瓷盘<br>中,在自然光线下观察其色泽和组织状<br>态,并嗅其味。 |
| 干物质, %             | ≥ 40                        | GB/T 22428.4                                      |
| 蛋白质(干基), %         | ≥ 40                        | GB 5009.5   |
| 总酸(干基,以HCl计), g/kg | ≤ 140                       | GB 12456  |
| 总磷, %              | ≥ 0.5                       | GB 5009.87  |
| 总砷(以As计), mg/kg    | ≤ 0.5                       | GB 5009.11  |
| 铅(以Pb计), mg/kg     | ≤ 0.2                       | GB 5009.12  |

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食品级葡萄糖和玉米浆为原料，经大肠埃希氏菌(菌株号 SA-8)发酵、过滤、灭菌、水解（盐酸）、提纯、干燥、包装等工艺生产而成的 N-乙酰神经氨酸。用于食品加工用配料，不直接食用。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照原卫计委公告（2017 年第 7 号）中 N-乙酰神经氨酸的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南中大恒源生物科技股份有限公司

Q B