



410177S-2024



郑州瑞普生物工程有限公司企业标准

Q/ZRS 0036S-2024

# 麦芽糊精颗粒

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

郑州瑞普生物工程有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州瑞普生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许丽格、李晓、王婕、贾静。

H N

Q B

# 麦芽糊精颗粒

## 1 范围

本标准规定了麦芽糊精颗粒的要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以麦芽糊精为原料，经湿法制粒加工而成的麦芽糊精颗粒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 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	颗粒及粉末	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和性状。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色或略带浅黄色	
气 味	具有麦芽糊精的特有气味	
滋 味	不甜或微甜，无异味	

### 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
DE 值（以干基计），%	$15 < DE < 20$	GB/T 20882.6
水分，g/100g	$\leq 6.0$	GB/T 20882.6
pH	4.0-7.0	GB/T 20882.6
溶解度，%	$\geq 98.0$	GB/T 20882.6
硫酸灰分，g/100g	$\leq 0.5$	GB/T 20882.6
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq 0.4$	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	$\leq 0.5$	GB 5009.11

注：\*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 $\leq$	1000	GB 4789.2
霉菌及酵母, CFU/g $\leq$	100	GB 4789.15

### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、DE 值（以干基计）、水分、pH、溶解度、铅、总砷。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以麦芽糊精为原料，经湿法制粒加工而成的麦芽糊精颗粒。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 GB/T 20882.6 《淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州瑞普生物工程有限公司