

Q/YHKAY

辽宁益海嘉里淀粉科技有限公司企业标准

Q/YHKAY 0006S—2024

玉米膳食纤维

2024-08-10 发布

2024-09-14 实施

辽宁益海嘉里淀粉科技有限公司 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由辽宁益海嘉里淀粉科技有限公司提出。

本文件起草单位：辽宁益海嘉里淀粉科技有限公司。

本文件适用于辽宁益海嘉里淀粉科技有限公司、益海嘉里食品科技有限公司。

本文件主要起草人：宋雷、刘鹏。

玉米膳食纤维

1 范围

本文件规定了玉米膳食纤维的产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本文件适用于以玉米在脱粒去淀粉加工过程中产生的玉米皮为原料，经过添加淀粉酶、氢氧化钠提纯水洗或直接水洗(加入柠檬酸)、分离、破碎、干燥、造粒、包装工艺而制成的玉米膳食纤维。

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 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.88 食品中膳食纤维的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

3 术语及定义

3.1 不溶性膳食纤维

不能溶于水的膳食纤维部分。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 4.1.3 氢氧化钠应符合 1886.20 的规定。

4.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

4.1.5 其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准和相关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-------|---------------------|---|
| 状态 | 均匀片状或纤维状 | 取适量被测样品置于样品盘中，在自然光下观察状态、色泽、杂质，鉴别气味。温开水漱口品尝滋味。 |
| 色泽 | 淡黄色或膳食纤维粉本身带有的颜色和光泽 | |
| 杂质 | 无正常视力可见杂质 | |
| 气味、滋味 | 具有产品特有气味、滋味，无异味 | |

4.3 理化指标

| 项 目 | 质 量 指 标 | | 检验方法 |
|------------------------|---------|-----|--------------|
| | 优 级 | 合 格 | |
| 不溶性膳食纤维（以干基计）/% \geq | 70 | 60 | GB/T 5009.88 |
| 水分/% \leq | 10.0 | | GB/T 5009.3 |
| 灰分/% \leq | 5.0 | | GB/T 5009.4 |

4.4 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，微生物限量还应满足表 2 的要求。

表 2 微生物限量

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g或25mL表示） | | | | 检验方法 |
|---|---|---|-----------------|-------------------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数/(CFU/g或CFU/mL) | 5 | 2 | 10 ⁴ | 5×10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g或CFU/mL) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 |
| 霉菌/(CFU/g或CFU/mL) \leq | 50 | | | | GB 4789.15 |
| 注：表中“m=0/25g 或 25mL”代表“不得检出每 25g 或 25mL”。 | | | | | |
| ^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | | |

4.5 污染物限量

铅应符合表3的要求，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表 3 污染物限量

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--------------------------|-----|------------|
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） \leq | 0.8 | GB 5009.12 |

4.6 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》，检测按JJF 1070规定执行。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 抽样

按每批产品的万分之五抽取样品，每批取样量不少于1.5kg。

5.2 组批

以同批原料、同配方、同工艺、同生产线连续生产的，同一日期或同一班组生产的产品为一批。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官、水分、灰分、不溶性膳食纤维、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时至少每年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原辅料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产3个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

5.4.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本文件时，判为合格。

5.5.2 检验结果不符合本文件规定时，可加倍抽样复检。复检后仍有一项指标不符合本文件，则判该批产品不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050等的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

应符合GB 4806.1、GB 4806.7的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、无污染。运输时要避免日晒、雨淋、碰撞及有害气体的侵蚀。不得与有毒、有害、有异味或其它影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应存放在清洁、干燥、无污染、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库中，不得与有毒、有害、易腐蚀、有异味的物质混存。

6.5 保质期

在符合本文件规定的条件下，产品保质期见标签所示，具体时间由产品特性及包装形式来确定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）
-