

Q/LWS

辽宁未来生物科技有限公司企业标准

Q/LWS 0004S-2022

替代 Q/LWS 0004S-2018

玉米胚芽浓缩粉

2022-01-24 发布

2022-02-17 实施

辽宁未来生物科技有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》和 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其他指标根据相关标准和产品的实测值制定。

本标准代替 Q/LWS 0004S-2018（玉米胚芽浓缩粉）。

本标准与 Q/LWS 0004S-2018（玉米胚芽浓缩粉）的主要差异：

- 修改了前言；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了原辅料要求，并改为物料要求；
- 修改了致病菌限量；
- 修改了包装；

本标准由辽宁未来生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陶胜宇、马佳鹏、陈军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/LWS 0004S-2018（玉米胚芽浓缩粉）

玉米胚芽浓缩粉

1 范围

本标准规定了玉米胚芽浓缩粉要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 22214	食品添加剂 氯化钙
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计算检验规则
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 术语和定义

以下术语和定义适用于本标准。

3.1 玉米胚芽浓缩粉

本标准适用于以玉米为主要原料，经筛选、清洗、浸泡、研磨、添加加工助剂氯化钙、过滤、添加维生素C、浓缩、灭菌，配以麦芽糊精混合、干燥、粉碎、分装制成的固体饮料—玉米胚芽浓缩粉。

4 要求

4.1 物料要求

4.1.1 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.3 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 氯化钙（加工助剂）：应符合 GB 22214 的规定。

4.2 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	具有本品固有色泽，色泽均一	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物
滋味、气味	具有本产品特有的滋味、气味，无异味，无异臭	
状 态	无正常视力可见外来异物，无结块	

4.3 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
水分%	≤ 7.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ （μg/kg）	≤ 20	GB 5009.22

4.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表 1 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/CFU/g	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法

霉菌/CFU/g	50	GB 4789.15
----------	----	------------

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	C	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5.2 营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；净含量检验按JJF 1070的规定进行。

4.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一生产线、同一规格的产品为一批。每批抽取一定数量的样品分成两份，一份用于检验，一份用于备检；抽样量应满足检验需要。

5.3 出厂检验

产品出厂前应经企业质量检验部门逐批检验合格，并出具检验合格报告后方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、水分、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式试验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，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3个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 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。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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装应严密、牢固，并能保证产品质量不受破坏；包装材料应符合国家相关标准和规定的要求。内包装采用符合YBB00072005标准的低密度聚乙烯袋，包装袋袋身表面清洁，封口良好、平整、无裂口，所有包装材料均应符合食品安全卫生要求。包装运输用编织袋。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存在干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放必须离地、离墙20cm以上。

在本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。
