

# 上海市食品安全企业标准



Q/VBAW 0001S-2018

代替Q/VBAW 0001S-2015

## 固体麦精 ( 固体谷物提取物 )

2018-07-20 发布

2018-08-10 实施

上海金山德乐食品配料有限公司 发布

## 前 言

本标准的格式按照 GB/T 1.1-2009 的规定进行编写。

本标准的主要指标参照 GB 15203-2014 《食品安全国家标准 淀粉糖》为基础，并根据产品的特点及实际情况修订。

本标准与 Q/VBAW 0001S-2015 比较修改内容如下：

1. 对术语定义进行了修改。
2. 修改了酶制剂的标准。
3. 修改了 DE 值和 PH 值的限值。
4. 修改了感官的试验方法。

本标准由上海金山德乐食品配料有限公司提出。

本标准起草单位：上海金山德乐食品配料有限公司。

本标准主要起草人：陈丽娟、张朝武、高红、王洁。

本标准所替代标准的历次版本：Q/VAAB 0003S-2010、Q/VAAB 0003S-2013、Q/VBAW 0001S-2015

# 固体麦精 ( 固体谷物提取物 )

## 1 范围

本标准规定了固体麦精的术语定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以大麦和麦芽(或其中 1-2 种)、或燕麦, 和水为主要原料、添加或不添加麦芽糖浆、淀粉或含淀粉的辅料、以酶制剂为加工助剂, 经糖化、过滤、浓缩、真空干燥工艺加工而成的非即食固体麦精。主要应用于食品工业中作为原料使用。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件, 仅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)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

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 2713 淀粉制品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 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 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.34 食品中二氧化硫的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7416 啤酒大麦

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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20885 葡萄糖浆

GB/T 22427.8 淀粉及其衍生物硫酸化灰分测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

QB/T 1686 啤酒麦芽

NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉

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 第75号 (2005) 《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 第102号 (2007) 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009) 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 固体麦精(固体谷物提取物、麦精)

以大麦、麦芽、水为主要原料，添加或不添加麦芽糖浆、淀粉或含淀粉的辅料，以酶制剂为加工助剂，经筛选、粉碎、糖化、过滤、浓缩、真空干燥等工艺科学加工而制成的固体麦精。

#### 3.2 金纯固体麦精(固体麦芽提取物、麦芽精)

以麦芽、大麦、水为主要原料，以酶制剂为加工助剂，经筛选、粉碎、糖化、过滤、浓缩、真空干燥等工艺科学加工而制成的固体麦精。

#### 3.3 固体燕麦麦精(固体燕麦提取物)

以燕麦、水为主要原料，以酶制剂为加工助剂，经筛选、粉碎、糖化、过滤、浓缩、真空干燥等工艺科学加工而制成的固体麦精。

#### 3.4 酶制剂

本产品生产过程中使用的酶制剂是指： $\alpha$ -淀粉酶，蛋白酶， $\beta$ -葡聚糖酶，木聚糖酶。

### 4 产品分类

#### 4.1 根据产品色泽分类：

浅黄色固体麦精：色度 EBC 值小于 30

黄色固体麦精：色度 EBC 值在 30 到 60 之间

深黄色固体麦精：色度 EBC 值大于 60

### 5 要求

## 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 大麦应符合 GB 7416 的规定。
- 5.1.2 麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。
- 5.1.3 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定
- 5.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.5 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 5.1.6 燕麦应符合 NY/T 892-2004 的规定。
- 5.1.7 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

## 5.2 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                    |
|------|------------------------|
| 色泽   | 浅黄色、黄色或深黄色             |
| 组织形态 | 粉末状                    |
| 滋、气味 | 微甜、带有麦芽的味道，具有浓郁纯净的麦芽香气 |
| 杂质   | 无外来杂质                  |

## 5.3 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     |        |         |
|--------------|---|---------|--------|---------|
|              |   | 浅黄色固体麦精 | 黄色固体麦精 | 深黄色固体麦精 |
| 水分%          | ≤ | 4.0     |        |         |
| 蛋白质（占干物质）%   | ≥ | 4.2     |        |         |
| DE值%         |   | 20-60   |        |         |
| 色度 EBC值      |   | ≤30     | 30-60  | ≥60     |
| pH（10%溶液）    |   | 4.5-6.0 |        |         |
| 二氧化硫残留量，g/kg | ≤ | 0.04    |        |         |
| 硫酸灰分%        | ≤ | 2.7     |        |         |

|                |   |     |
|----------------|---|-----|
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.5 |
| 铅（以Pb计），mg/kg  | ≤ | 0.5 |
| 铜（以Cu计），mg/kg  | ≤ | 5.0 |

#### 5.4 微生物指标 示例：

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

| 项 目                    |   | 指 标   |
|------------------------|---|-------|
| 菌落总数，CFU/g             | ≤ | 30000 |
| 大肠菌群，MPN/g             | ≤ | 0.3   |
| 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） |   | 不得检出  |

#### 5.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。  
食品添加剂的质量应符合相关卫生标准和有关规定。

#### 5.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 7 试验方法

#### 7.1 感官要求

按 GB/T 20883 中 5.2 规定的方法测定。

#### 7.2 理化指标

##### 7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

##### 7.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

##### 7.2.3 DE 值

按 GB/T 20885 中 6.3 规定的方法测定。

##### 7.2.4 色度

按 QB/T 1686 中 6.5.1 规定的方法测定。

### 7.2.5 pH

按 GB/T 20885 中 6.4 规定的方法测定。

### 7.2.6 二氧化硫残留量

按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。

### 7.2.7 硫酸灰分

按 GB/T 22427.8 规定的方法测定。

### 7.2.8 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

### 7.2.9 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 7.2.10 铜

按 GB 5009.13 规定的方法测定。

## 7.3 微生物指标

### 7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

### 7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

### 7.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

### 7.3.4 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法检验。

### 7.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

## 7.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

## 8 检验规则

### 8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、蛋白质、色度、pH、DE 值、硫酸灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

## 8.2 型式检验

8.2.1 正常生产时每半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；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

8.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

## 8.3 组批

凡在同一班内生产且经包装出厂的具有同样质量证明书的产品为一批，产品出厂前须按本标准规定经品控部检验，合格后出具产品合格证方可出厂。

## 8.4 抽样方法和抽样数量

从成品中抽样，抽样基数不少于 60kg，每批次抽取样品不少于 4kg，抽样数量为 6 袋（瓶），所抽样品分成 2 份，1 份检测，1 份备查。

### 8.4.1 生产过程中的抽样

交接班前后和包装间员工用餐前后各取三包，一袋理化检测，一袋微生物检测，一袋留样。

8.4.2 从整批产品中抽取样品时，应先从整批中抽取若干包装单位，然后再从抽出的包装单位中抽取均匀试样。

### 8.4.3 整批产品中包装单位的抽取

抽取包装单位的数量，按式（2）计算。

$$A = \sqrt{N/2} \dots\dots\dots (2)$$

式中：

A—— 应抽取的包装单位数，单位为袋；

N—— 批量的总包装单位数，单位为袋。

### 8.4.4 均匀试样的抽取

取样时，用清洁、干燥的取样工具插入包装袋的 2/3。每袋取样 100g，将抽取的样品迅速混匀。所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品。

## 8.5 判定规则



8.5.1 检验结果如有 1 项-2 项指标不合格时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准，若仍有一项不合格，则判整批产品为不合格。微生物指标不得复检。

8.5.2 购、销双方对产品质量发生争议时，应由双方共同抽样后，交仲裁机构检验，以仲裁机构的检验结果为准。

## 9 标识、包装、运输和贮存

### 9.1 标识

产品标签应符合GB 7718和国家质量监督检验检疫总局令第102号（2007）《食品标识管理规定》，国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

食品营养标签应符合 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

产品内包装采用聚乙烯塑料袋，必需单独封口，应符合 GB 4806.7 的规定；外包装采用塑料编织袋应符合 GB/T 8946 或牛皮纸袋应符合 GB4806.8 相应的标准和有关规定。产品的包装应袋质结实，标签清晰整洁，袋口密封，能保证在装卸、运输和贮存过程中无破露现象。

### 9.3 运输

运输工具应清洁、无异味运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。运输过程中避免和有害、有毒、有腐蚀性物质及其污染物质混放、混运。

### 9.4 贮存

产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中，库内温度 $<27^{\circ}\text{C}$ 。  
在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

---