

湖南金代科技发展有限公司企业标准

Q/HNJD 0004S-2024

食品安全企业标准 米果糖

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4332425-2024
备案日期：2024年6月7日

2024-4-8 发布

2024-4-23 实施

湖南省卫生
食品安全企业标

湖南金代科技发展有限公司 发布



前言

本标准按照 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。

本标准由湖南金代科技发展有限公司提出。

本标准由湖南金代科技发展有限公司起草。

本标准由湖南金代科技发展有限公司负责解释。

本标准主要起草人：王宝华、章林、王勋华。

本标准有效期三年。

湖南金代科技发展有限公司
2024.04.25

米果糖

1 范围

本标准规定了米果糖的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米为原料，使用食品工业用加工助剂、淀粉酶，经大米浸泡、磨浆、调浆、液化、压滤、糖化、离子交换、异构、膜分离、色谱分离、蒸发浓缩、包装等工艺加工制成的米果糖。

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）适用于本文件。

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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 20882.4	淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 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 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/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	无色、浅黄色或琥珀色，均匀一致	打开包装立即嗅其气味，品其滋味。并取 50ml 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、组织形态和杂质
滋味、气味	具产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	浓稠状液体	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
固形物(以干物质计)/(g/100g)	≥ 75	GB 20882.4
灰分/(g/100g)	≤ 0.2	GB 5009.4
果糖和葡萄糖(以干物质计) (g/100g)	≥ 99.0	GB 5009.8
果糖(以干物质计) (g/100g)	≥ 85.0	GB 5009.8

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
总砷(以As计)/(mg/kg)	0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.12

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

3.7 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一生产日期、同一投料、同一工艺过程内生产的，质量具有均一性的一定数量的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 50kg，随机抽取 500g，样品分成 2 份，每份样品为 1kg，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验，附合格证方能出厂销售。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、固形物、灰分、果糖和葡萄糖。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 主要原料产地或供货商发生改变时；
- d) 连续停产半年以上恢复生产时；
- e) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

4.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

5.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

5.2.2 包装容器应符合 GB/T 14187 的要求。

5.3 运输

5.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

5.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。