

上海市食品安全企业标准

Q/VBAW 0004S-2017

大米提取物

2017-06-30 发布

2017-07-30 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。

本标准初次修订。

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、高红、曹伟伟。

大米提取物

1 范围

本标准规定了大米提取物的术语定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以大米、水、酶制剂为原料，经筛选、粉碎、糖化、过滤、浓缩、真空干燥、包装加工而制成的大米提取物。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/T 30768 《食品包装用纸与塑料复合膜袋》

GB/T 10004 《包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合》

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 20885 葡萄糖浆

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

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 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

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 大米提取物

大米提取物是以大米、水、酶制剂为原料，经筛选、粉碎、糖化、过滤、浓缩、真空干燥、包装加工而成的具有丰富营养的大米提取物，可广泛应用于各类食品中。

3.2 酶制剂

本产品生产过程中使用的酶制剂是指： α -淀粉酶，蛋白酶，葡聚糖酶。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米应符合 GB/T 1354-2009 的规定。

4.1.2 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定

4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

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	要 求
色泽	白色
组织形态	白色粉末，样品溶解后静置出现分层，以及有少量的沉淀属于正常现象。
滋、气味	具有浓郁的大米香气，微甜。
杂质	无外来杂质

4.3 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	
	固体大米提取物	
水分，%	\leq	4.0
蛋白质（占干物质）%	\geq	1.0
DE值%		20-60
硫酸灰分%	\leq	2.7
酸度，ml/10g	\leq	23
总砷（以As计），mg/kg	\leq	0.5
铅（以Pb计），mg/kg	\leq	0.4

4.4 微生物指标

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

4.5 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。

4.6 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。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB 15203 中 3.2 规定的方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 中规定的第一法凯氏定氮方法测定。

6.2.3 DE 值

按 GB/T 20885 中 6.3 规定的方法测定。

6.2.4 硫酸灰分

按 GB/T 22427.8 规定的方法测定。

6.2.5 酸度

按 GB 5009.239 规定的方法测定。

6.2.6 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3-2010 规定的方法检验。

6.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.4 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法检验。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品出厂检验报告方能出厂。

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

7.2 型式检验

7.2.1 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。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.3 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。

7.4 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。

7.4.1 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 3 包，一袋理化检测，一袋微生物检测，一袋留样。

7.4.2 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。

7.4.3 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。

7.4.4 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在保质期内的样品。

7.5 判定规则

7.5.1 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。

7.5.2 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。

8 标识、包装、运输和贮存

8.1 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。

8.2 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 4806.6 的规定；外包装可采用塑料编织袋应符合GB/T 8946 或牛皮纸袋应符合GB 4806.8 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。

8.3 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。

8.4 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，保质期最长为 12 个月。
