

低聚半乳糖

1 范围

本标准规定了低聚半乳糖的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于低聚半乳糖验收和检验。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 所用原料应符合相应的安全标准和有关规定。
2.1.2 不得使用任何经转基因改造的原料品种。
2.1.3 不应使用经辐照处理过的原料。
2.1.4 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
2.1.5 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

2.2 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	无色透明或淡黄色糖浆	取约25g样品，倒入无色比色皿中，在自然光处观察颜色和形态。
滋 味	味甜	取约 25g 样品，以嗅觉辨别其气味，用温开水漱口，加凉开水 25mL，品尝其滋味。
气 味	无异味	

2.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
可溶性固形物含量/ (%)	\geq 75.0	GB 1903.27附录A.5
pH 值	2.8~5.5	GB 1903.27 附录 A.7
硫酸灰分/ (%)	\leq 0.3	GB 1903.27附录A.6
低聚半乳糖(以干基计)/ (%)	\geq 57.0	GB 1903.27附录A.2
乳糖含量(以干基计)/ (%)	\leq 23.0	GB 1903.27附录A.3
葡萄糖含量(以干基计)/ (%)	\leq 22.0	GB 1903.27附录A.4

2.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11

2.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	指 标	检测方法
菌落总数/(CFU/mL) ≤	3000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/mL) ≤	3.0	GB 4789.3
霉菌和酵母/(CFU/mL) ≤	50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌/(MPN/mL) <	3.0	GB 4789.10 或Q/HWRJ 014
沙门氏菌/25mL	不得检出	GB 4789.4或Q/HWRJ 015
克罗诺杆菌/100mL	不得检出	GB 4789.40

2.6 生产加工过程要求

2.6.1 按GB 14881食品企业通用卫生规范的规定执行。

2.6.2 生产加工过程中不得使用辐照处理。

2.7 其他要求

2.7.1 有机原料的产品包装上应标示有机产品认证标志，具体标注办法按GB/T 19630《有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求》规定执行。

2.7.2 其他要求：应符合GB 1903.27的规定，以及相应的国家安全标准和/或有关规定。

3 检验规则

3.1 供应商出厂检验

应逐批检验，并出具检验报告单，报告单至少包括感官要求、理化指标、污染物指标、菌落总数、大肠菌群、霉菌酵母、金黄色葡萄球菌和沙门氏菌。集团首批进货需进行全项检验，全项检验为本标准规定的全部项目。进口产品还需提供中华人民共和国出入境检验检疫局出具的入境货物检验检疫证明。进口乳制品应符合《进出口乳品检验检疫监督管理办法》规定。

3.2 入厂必检项目

按公司原材料检验计划执行。

3.3 型式检验

供应商每年需提供第三方型式检验报告，报告应包括本标准规定的全部检验项目和原料非转基因报告。

3.4 判定规则

检验结果符合本标准时，判定为合格产品，检验结果如不符合本标准要求时，可在同一批产品中加倍取样，复检不合格项目，以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

4 标签、包装、运输、贮存

4.1 标签

应符合 GB 29924 及相应的国家安全标准和/或有关规定。

4.2 包装

产品采用符合国家食品安全要求的包装材料包装。糖浆采用桶装，包装材料符合 GB 13508 标准要求。

4.3 运输、贮存

运输工具与贮存场所应清洁、干燥、通风，防止日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品一同贮存、运输。

4.4 保质期

见标签。

文件修改单

序号	修订日期	增加/修改内容
1	2022.10.15	修改内容： ● 修订范感官指标、理化指标以及微生物指标。 ● 修订供应商出厂检验项目。
2	2024.8.1	修改内容： ● 修订金黄色葡萄球菌检测方法。