

ICS 67.180.10
X 30

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2110—2011

绿色食品 淀粉糖和糖浆

Green food—Corn sweetener and syrup

2011-09-01 发布

2011-12-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业部乳品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人：张宗城、梁志超、胡红英、张均媚、刘伟娟、薛刚、郑维君、孙丽新。

绿色食品 淀粉糖和糖浆

1 范围

本标准规定了绿色食品淀粉糖和糖浆的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以绿色食品玉米为原料生产的淀粉,经酸法、酶法或两者结合方法水解制成的淀粉糖和糖浆,包括食用葡萄糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖、低聚异麦芽糖和麦芽糊精。

本标准不适用于以淀粉糖为部分原料,加工成的酥糖、麻糖、花生糖和麦芽糖块等;也不适用于未经淀粉水解的大豆低聚糖等以及虽经淀粉水解,但不用作糖制品的麦芽酚等。

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 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/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 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/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/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.23 食品中黄曲霉毒素 B₁、B₂、G₁、G₂ 的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB/T 5009.111 谷物及其制品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 20880—2007 食用葡萄糖
- GB/T 20881—2007 低聚异麦芽糖
- GB/T 20882—2007 果葡糖浆
- GB/T 20883—2007 麦芽糖
- GB/T 20884—2007 麦芽糊精
- GB/T 20885—2007 葡萄糖浆

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

《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 2005 年第 75 号
中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语和定义

GB/T 20880、GB/T 20881、GB/T 20883、GB/T 20884、GB/T 20885 界定的术语和定义适用于本文件。

4 产品分类

按组织状态分为：

——固态淀粉糖：包括食用葡萄糖、麦芽糖粉、结晶麦芽糖、低聚异麦芽糖粉、麦芽糊精；

——液态淀粉糖：包括葡萄糖浆、果葡糖浆、液体麦芽糖、低聚异麦芽糖浆。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 玉米淀粉或玉米原料应是绿色食品。

5.1.2 水解用酸、酶应是食品级。

5.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

5.1.4 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求和理化要求

5.2.1 食用葡萄糖应分别符合 GB/T 20880—2007 中 5.1 和 5.2 的规定，结晶葡萄糖理化要求应符合其中优级品规定。

5.2.2 葡萄糖浆应分别符合 GB/T 20885—2007 中 5.1 和 5.2 的规定。

5.2.3 果葡糖浆应分别符合 GB/T 20882—2007 中 4.1 和 4.2 的规定。

5.2.4 麦芽糖应分别符合 GB/T 20883—2007 中 5.1 和 5.2 的规定。

5.2.5 低聚异麦芽糖应分别符合 GB/T 20881—2007 中 5.1 和 5.2 的规定。

5.2.6 麦芽糊精应分别符合 GB/T 20884—2007 中 5.1 和 5.2 的规定。

5.3 卫生要求

应符合表 1 的规定。

表 1 卫生要求

项 目	指 标	
	固 体	液 体
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2	≤0.12
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1	≤0.06
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.01	≤0.01
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.2	≤0.12
铬(以 Cr 计),mg/kg	≤1.0	≤0.6

表 1 (续)

项 目	指 标	
	固 体	液 体
氟(以 F 计),mg/kg	≤1.0	≤0.6
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计),mg/kg	≤3.0	≤1.8
二氧化硫残留量,mg/kg	≤0.2	
糖精钠,mg/kg	不得检出(<0.15)	
环己基氨基磺酸钠,mg/kg	不得检出(<0.2)	
苯甲酸,mg/kg	不得检出(<1)	
黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	不得检出(<0.20)	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇,μg/kg	≤1 000	≤600
菌落总数,cfu/g	≤3 000	
大肠菌群,MPN/100g	≤30	
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官和理化指标

6.1.1 食用葡萄糖

试验方法为:取代表性样品 5 g,均匀平置于白色搪瓷盘中,用肉眼观察外观和颜色,用鼻嗅气味,口尝滋味。理化指标应按 GB/T 20880—2007 中第 6 章的规定执行。

6.1.2 葡萄糖浆

按 GB/T 20885—2007 中第 6 章的规定执行。

6.1.3 果葡糖浆

按 GB/T 20882—2007 中 5.1~5.8 的规定执行。

6.1.4 麦芽糖

按 GB/T 20883—2007 中第 6 章的规定执行。

6.1.5 低聚异麦芽糖

按符合 GB/T 20881—2007 中 6.1~6.8 的规定执行。

6.1.6 麦芽糊精

按 GB/T 20884—2007 中第 6 章的规定执行。

6.2 卫生指标

6.2.1 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

6.2.2 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

6.2.3 总汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

6.2.4 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

6.2.5 铬

按 GB/T 5009.123 的规定执行。

6.2.6 氟

按 GB/T 5009.18 的规定执行。

6.2.7 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 的规定执行。

6.2.8 二氧化硫残留量

按 GB/T 5009.34 的规定执行。

6.2.9 糖精钠

按 GB/T 5009.28 的规定执行。

6.2.10 环己基氨基磺酸钠

按 GB/T 5009.97 的规定执行。

6.2.11 苯甲酸

按 GB/T 5009.29 的规定执行。

6.2.12 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.23 的规定执行。

6.2.13 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按 GB/T 5009.111 的规定执行。

6.2.14 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

6.2.15 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定执行。

6.2.16 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定执行。

6.2.17 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 的规定执行。

6.2.18 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 的规定执行。

6.2.19 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

8 标志和标签

8.1 标志

应有绿色食品标志,标注办法应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。贮运图示按 GB/T 191 的规定执行。

8.2 标签

按 GB 7718 的规定执行。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

9.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。
