



410866S-2018



漯河天嘉生化有限公司企业标准

Q/LTS 0005S-2018

食用玉米淀粉乳

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

漯河天嘉生化有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由漯河天嘉生化有限公司提出。

附录 A、B、C 为本标准规范性文件

本标准由漯河天嘉生化有限公司起草并负责解释。

本标准主要起草人：隋春光、陈艳菊。

H N

Q B

食用玉米淀粉乳

1 范围

本标准规定了食用玉米淀粉乳的要求、试验方法、检验规则、标志、标签和包装、运输、贮存等。

本标准适用于由玉米为原料，经湿磨法去除玉米胚芽、玉米皮、分离玉米蛋白粉加工制成的食用玉米淀粉乳，用于食品工业原料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 玉米应符合GB 1353和GB 2715的要求。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的要求。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	指标	试验方法
色泽	白色或浅黄色	从样品中取出食用玉米淀粉乳，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质。加温至50℃用玻璃棒边搅拌边嗅样品的气味，品其滋味。
性状	液体	
气味/滋味	具有玉米淀粉乳特有的气味/滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化要求应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
固含量, %	\geq 36.6	附录A、B、C
蛋白质(干基), %	\leq 0.60	GB/T 22427.10
总砷(以As计,干基)/(mg/kg)	\leq 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计,干基)/(mg/kg)	\leq 0.15	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

2.4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 其他卫生要求

应符合GB 2761、GB 2762、GB2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、固含量。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

固含量检测方法

- 1 方法提要
用波美计测定密度，查波美度-固含量对照表得到固含量。
- 2 仪器设备
 - a 波美计，精度0.1 °Bé
 - b 温度计，精度0.1°C
 - c 250ml量筒
- 3 测定步骤
 - 3.1 将样品混合均匀后，注入到清洁干燥的量筒内，确保放入波美计后样品充满量筒。
 - 3.2 小心将清洁干燥的波美计放入量筒内，使径部在停止点上稍湿（不超过3mm）。波美计不能触到量筒的侧壁。
 - 3.3 眼睛和溶液的表面在同一水平面，观察与波美计径部平面交叉的下表面，读取波美度值。溶液不清时，观察溶液与波美计径部接触的上表面，加1个分度刻度读数补偿弯月面。
 - 3.4 测量波美度的同时测定溶液的温度。
 - 3.5 用附录B波美度-固含量对照表根据波美度值查样品的固含量（见附录B）。
 - 3.6 用附录 C 波美度-温度校正表校正观察温度读数到 37.8 °C 的波美度（见附录 C）

附录 B

波美度-固含量对照表

Bé@ 100 F	% DS	Bé@ 100 F	% DS	Bé@ 100 F	% DS
37.8℃下波美度	干物含量%	37.8℃下波美度	干物含量%	37.8℃下波美度	干物含量%
14.0	25.9	17.5	32.2	21.0	38.38
14.1	26.1	17.6	32.3	21.1	38.56
14.2	26.3	17.7	32.5	21.2	38.74
14.3	26.5	17.8	32.7	21.3	38.92
14.4	26.7	17.9	32.9	21.4	39.09
14.5	26.8	18.0	33.1	21.5	39.27
14.6	27.0	18.1	33.2	21.6	39.45
14.7	27.2	18.2	33.4	21.7	39.63
14.8	27.4	18.3	33.6	21.8	39.80
14.9	27.5	18.4	33.8	21.9	39.98
15.0	27.7	18.5	33.9	22.0	40.16
15.1	27.9	18.6	34.1	22.1	40.34
15.2	28.1	18.7	34.3	22.2	40.52
15.3	28.3	18.8	34.5	22.3	40.69
15.4	28.4	18.9	34.7	22.4	40.87
15.5	28.6	19.0	34.8	22.5	41.05
15.6	28.8	19.1	35.0	22.6	41.23
15.7	29.0	19.2	35.2	22.7	41.40
15.8	29.1	19.3	35.4	22.8	41.58
15.9	29.3	19.4	35.5	22.9	41.76
16.0	29.5	19.5	35.7	23.0	41.94
16.1	29.7	19.6	35.9	23.1	42.11
16.2	29.9	19.7	36.1	23.2	42.29
16.3	30.0	19.8	36.3	23.3	42.47
16.4	30.2	19.9	36.4	23.4	42.65
16.5	30.4	20.0	36.6	23.5	42.82
16.6	30.6	20.1	36.8	23.6	43.00

16.7	30.7	20.2	37.0	23.7	43.18
16.8	30.9	20.3	37.1	23.8	43.36
16.9	31.1	20.4	37.3	23.9	43.53
17.0	31.3	20.5	37.5	24.0	43.71
17.1	31.4	20.6	37.7	24.1	43.89
17.2	31.6	20.7	37.9	24.2	44.07
17.3	31.8	20.8	38.0	24.3	44.24
17.4	32.0	20.9	38.2	24.5	44.59

H N

Q B

附录 C

波美度-温度校正表

温度℃	21.1	24.4	27.8	31.1	34.4	37.8	41.1	44.4	47.8	51.1	54.4
波美度调节	-0.5	-0.4	-0.3	-0.2	-0.1	0	+0.1	+0.2	+0.3	+0.4	+0.5

HN

QB

编制说明

食用玉米淀粉乳是以玉米为原料，经湿磨加法工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河天嘉生化有限公司

H N

Q B