



410867S-2018



漯河天嘉生化有限公司企业标准

Q/LTS 0004S-2018

玉米胚

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。

本标准由漯河天嘉生化有限公司提出。

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

玉米胚

1 范围

本标准规定了玉米胚的术语定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签和包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于在玉米湿磨过程中玉米经过浸泡、破碎、分离出胚芽后再经过洗涤、干燥得到的玉米胚。用于制作玉米胚芽油等食品工业用原料。

2 术语定义

玉米胚：在玉米湿磨过程中玉米经过浸泡、破碎、分离出胚芽后再经过洗涤、干燥得到的玉米胚。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 玉米应符合GB 1353和GB 2715的要求

3.1.2 生产用水符合GB 5749的要求

3.2 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	试验方法
色泽	黄色或淡黄色	GB/T 5492
性状	固体片状颗粒	
气味/滋味	具有玉米胚固有的气味/滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	要求	检验方法
水分(%)	\leq 8.0	GB 5009.3
粗脂肪含量(%cb)	\geq 38.0	GB 5009.6
*铅(以Pb计,干基)/(mg/kg)	\leq 0.15	GB 5009.12
总砷(As)/(mg/kg)	\leq 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ /(μ g/kg)	\leq 20	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

按GB 14881的要求执行。

3.6 其它卫生要求

按GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求执行。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、粗脂肪含量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

玉米胚是在玉米湿磨过程中玉米经过浸泡、破碎、分离出胚芽后再经过洗涤、干燥得到的玉米胚。用于制作玉米胚芽油等食品工业用原料。

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