

麦芽糖浆（M40 型）

1 范围

本标准规定了麦芽糖浆（M40 型）的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。本标准适用于生产完达山产品所用麦芽糖浆（M40 型）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 所用原料应是非转基因原料。
 2.1.2 原料应符合相应的食品标准和/或有关规定。
 2.1.3 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。
 2.1.4 生产麦芽糖浆（M40型）所用原料的农药残留应符合GB 2763要求和国家相关规定。

2.2 技术要求

2.2.1 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
状态	黏稠状透明液体，无正常视力可见外来杂质	取适量样品，在自然光下，观察样品的状态和色泽，有无杂质，并作好记录。
色泽	无色或浅黄色或棕黄色	
滋味	柔和甜味，无异味	用煮沸的蒸馏水配置 4%（干物质）的麦芽糖溶液 100mL，嗅气味，清水漱口后，品尝该溶液。
气味	具有麦芽糖的特有气味	

2.2.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干物质（固形物），%	≥ 70	GB/T 20883-2017中5.4
pH	4.0~7.0	GB/T 20883-2017中5.6
麦芽糖含量（以干物质计，质量分数），%	40~49	GB/T 20883-2017中5.3
熬糖温度，℃	≥ 120	GB/T 20883-2017中5.8
透光率，%	≥ 95	GB/T 20883-2017中5.7
硫酸灰分，%	≤ 0.3	GB/T 20883-2017中5.10

2.2.3 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	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
硝酸盐（以 NaNO ₃ 计），mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 2.0	
二氧化硫，g/kg	≤ 0.04	GB 5009.34

2.2.4 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数，CFU/g	≤ 3000	GB 4789.2
霉菌和酵母菌，CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
大肠菌群，CFU/g	≤ 10	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌/25g	不得检出	GB 4789.10
沙门氏菌/25g	不得检出	GB 4789.4

2.3 净含量及其检验

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量检验按 JJF 1070 规定执行。

3 检验规则

3.1 组批与抽样

同一次进货为一批，抽样应符合 GB/T 20883-2017 中 7.2.1 条款。

3.2 供应商出厂检验

产品入厂时应由供货商向质检部门提供质量检验合格报告单后，质检部门方可进行检验。报告单项目至少包括感官、pH、干物质（固形物）、熬糖温度、麦芽糖含量（以干物质计）、透光率、硫酸灰分、二氧化硫。首批入厂报告单包含本标准规定的全部项目。

3.3 入厂必检项目

入厂必检项目按公司《原材料检验计划》执行。

3.4 型式检验

首批进货、每年需进行型式检验（供应商提供）。型式检验包括本标准的全部检验项目。质检部门可根据质量状况增加检验频率或由供应商提供权威部门的检测报告。

3.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，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 7718 及有关规定。

4.2 包装

产品采用符合国家食品安全的包装材料包装。桶装产品包装规格为 75 公斤/桶；采用复合包装袋外套纸箱包装产品，包装规格为 25 公斤/箱；罐车装运麦芽糖饴应使用洁净的专用罐车，规格为 30 吨-35 吨/罐车，其他规格按合同要求包装。

4.3 运输、贮存

运输工具与贮存场所应清洁、干燥、阴凉、通风，防止日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混运、混存。

4.4 保质期

保质期见产品标签。

文件修改单

序号	修订日期	增加/修改内容
1	2022.7.22	修改内容： ● 修订标准名头。
2	2024.8.1	修改内容： ● 修订微生物指标。