

# Q/YLA

## 云南绿 A 生物工程有限公司企业标准

Q/YLA 0003 S—2022

代替 Q/YLA 0003 S—2019

### 低聚果糖

云南省  
备案  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010422S-2022

备案日期: 2022年10月19日

2022-10-17 发布

2022-10-19 实施

云南绿 A 生物工程有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的低聚果糖是以低聚果糖液体为原料，经原料预处理、灌装、包装而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为公司组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 23528.2《低聚果糖质量要求 第2部分：低聚果糖》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/YLA 0003 S-2019《低聚果糖》。

本标准由云南绿A生物工程有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杜伟春、余绍蕾、王琳、左仕陆。

食品安  
号: 53  
期:

# 低聚果糖

## 1 范围

本标准规定了低聚果糖的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以低聚果糖液体为原料，经原料预处理、灌装、包装而成的低聚果糖。

## 2 规范性引用文件

本标准中所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，仅所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。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 低聚果糖：应符合 GB/T23528.2 中液体类的规定。

3.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表1要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
状 态	透明粘稠液体。	GB/T 23528.2
色 泽	为无色或淡黄色。	
滋味、气味	具有特有香气，甜味柔和清爽，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 3.3 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
低聚果糖总量（占干物质，质量分数），g/100g $\geq$	50.0	GB/T 23528.2
干物质（固形物，质量分数），g/100g $\geq$	75	GB/T 23528.2
PH值	4.0-7.0	GB/T 23528.2
灰分，g/100g $\leq$	0.4	GB 5009.4

表2续 理化指标

项 目	指 标	检验方法
色度	≤	0.3
透光率, %	≥	85
		GB/T 23528.2
		GB/T 23528.2

## 3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表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	≤	0.4
		GB 5009.12

## 3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤	1000
霉菌, CFU/g	≤	20
酵母菌, CFU/g	≤	20
大肠菌群, MPN/g	≤	0.92
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB4789.4、GB 4789.10

## 3.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照JJF 1070规定的方法进行测定。

## 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

同一次投料, 同一工艺生产的统一规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

抽样基数不少 50kg, 每批抽样样品不少于 2kg, 所抽数量分为二份, 一份做检验, 另一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目应按相关规定执行。

### 5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的所有项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，允许用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装和容器

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输过程中，应防尘，防止高温曝晒、防雨淋，保持清洁卫生，不得与其它有毒，有害、易污染的物品混装混运，装运时轻拿轻放、轻装、轻卸，防止重压。

### 6.4 贮存

贮存产品的场所应清洁、干燥、通风，严防受热，并有防鼠、防蝇、防虫、防尘设施，堆放应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品或其它杂物混存，防止暴晒雨淋。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年09月13日至2022年09月22日在我公司官网([www.greena.com.cn](http://www.greena.com.cn))上进行了标准文本和编制说明备案前公示，广泛征求社会各方意见。

  
备案单位(盖章)  
2022年9月23日

  
备案单位主要负责人(签字)  
2022年9月23日