

中华人民共和国国家标准

GB 4926—2008
代替 GB 4926—1985

食品添加剂 红曲米(粉)

Food additive—Red kojic rice(powder)

2008-12-03 发布

2009-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

食品添加剂 红曲米(粉)

1 范围

本标准规定了食品添加剂红曲米(粉)产品的定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于红曲米(粉)的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 1354 大米

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 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/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定方法

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB/T 5009.74 食品添加剂中重金属限量试验

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—2008,ISO 3696:1987,MOD)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

红曲米(粉) red koji rice(podwer)

以大米为原料,用红曲菌属(*Monascus*)红曲霉发酵培养制得的,具有红色的颗粒或用其制成的粉末。

4 产品分类

按产品形态不同分为:颗粒状和粉末状。

5 要求

5.1 原料要求

大米应符合 GB 1354 的要求。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	颗粒状	粉末状
外观	红色至暗紫红色,质地脆,无霉变,无明显肉眼可见的杂质,呈不规则的颗粒状	棕色至暗紫红色,无霉变,无明显肉眼可见的杂质,呈粉末状
断面	粉红色至红色	—
香味	具有红曲固有的曲香	

5.3 理化要求

应符合表 2 的要求。

表 2 理化要求

项 目	颗粒状	粉末状
水分/%	≤	10.0
色价/(u/g)	≥	1 000
细 度(100 目通过率) /%	≥	—

5.4 卫生要求

应符合表 3 的要求。

表 3 卫生要求

项 目	要 求
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 10
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5
致病菌(指肠道致病菌及致病球菌)	不得检出

6 试验方法

本标准中所用的水,在未注明其他要求时,均指符合 GB/T 6682 中的要求。

本标准中所用的试剂,在未注明规格时,均指分析纯(AR)。若有特殊要求须另作明确规定。

本标准中的溶液,在未注明用何种溶剂配制时,均指水溶液。

6.1 感官检查

取 100 g 样品于白纸上,用肉眼观看其颜色、霉变颗粒(粉)及其杂质;用小刀切开红曲米,观察其断面;取 10 g 左右样品置手中,用鼻子闻其气味。

6.2 水分

按 GB/T 5009.3 的方法测定。

6.3 色价

6.3.1 仪器和设备

除实验室常规仪器外还需:

6.3.1.1 粉碎机。

6.3.1.2 分光光度计。

6.3.1.3 恒温水浴:控温精度±0.5 °C。

6.3.2 试剂和溶液

乙醇溶液 70%(体积分数)。

6.7 大肠菌群

按 GB/T 4789. 3 的方法测定。

6.8 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009. 22 的方法测定。

6.9 致病菌

按 GB/T 4789. 4、GB/T 4789. 5、GB/T 4789. 10 的方法测定。

7 检验规则**7.1 组批**

同一天包装出厂,具有相同规格、等级质量和批号,并具有同样质量证明书的产品为一批。

7.2 抽样**7.2.1** 按表 4 要求随机抽取样本。

表 4 袋装样品抽样表

批量范围/箱	抽取样本数/箱	抽去单位包装数/袋
<100	4	1
100~250	6	1
251~500	10	1
>500	20	1

7.2.2 用取样器插入每件(袋)1/2~1/3处采取样品,每件不少于 100 g,样品量不足 250 g 时可按比例加取。仔细混匀,四分法缩分,分别装于两个洁净并干燥的广口瓶中,贴上标签,注明:产品名称、规格等级、生产日期或批号、数量、取样日期、地点和取样人员。一瓶送化验室检验;一瓶封存三个月备用。

7.3 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门负责按本标准规定逐批进行检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目:感官、水分、色价、细度(粉)、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验项目:本标准规定的感官、理化和卫生要求的全部项目。

7.3.2.2 产品在正常生产情况下,型式检验每年一次,遇有下列情况之一时,亦须进行型式检验:

- 如原料、配方或工艺有较大改变时;
- 更改关键工艺和设备时;
- 试制新产品或产品长期停产,又恢复生产时;
- 出厂检验结果与正常生产时有较大差别时;
- 国家质量监督检验机构提出要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果中如有一项指标不符合标准要求时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准。

7.4.2 当供需双方对产品质量发生异议时,由双方协商选定仲裁单位,按本标准进行复验。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

食品添加剂必须有包装标志和产品说明书,标志内容可包括:品名、产地、厂名、卫生许可证号、生产许可证号、规格、生产日期、批号或者代号、保质期限等,并在标志上明确标示“食品添加剂”字样。

8.2 包装

产品的包装应采用国家批准的、并符合相应的食品包装用卫生标准的材料。

8.3 运输

产品在运输过程中,严禁与有毒、有害、有腐蚀性及其他污染物混装、混运,避免雨淋日晒等。

在运输过程中应防雨、防潮、防止日光曝晒。

8.4 贮存

产品应贮存在通风、清洁、干燥的地方,不得与有毒、有害及有腐蚀性等物质混存。

产品自生产之日起,在符合上述储运条件、原包装完好的情况下,保质期应不少于12个月,企业可按上述要求具体标示。

中华人民共和国
国家标准
食品添加剂 红曲米(粉)

GB 4926—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn
电话:68523946 68517548
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

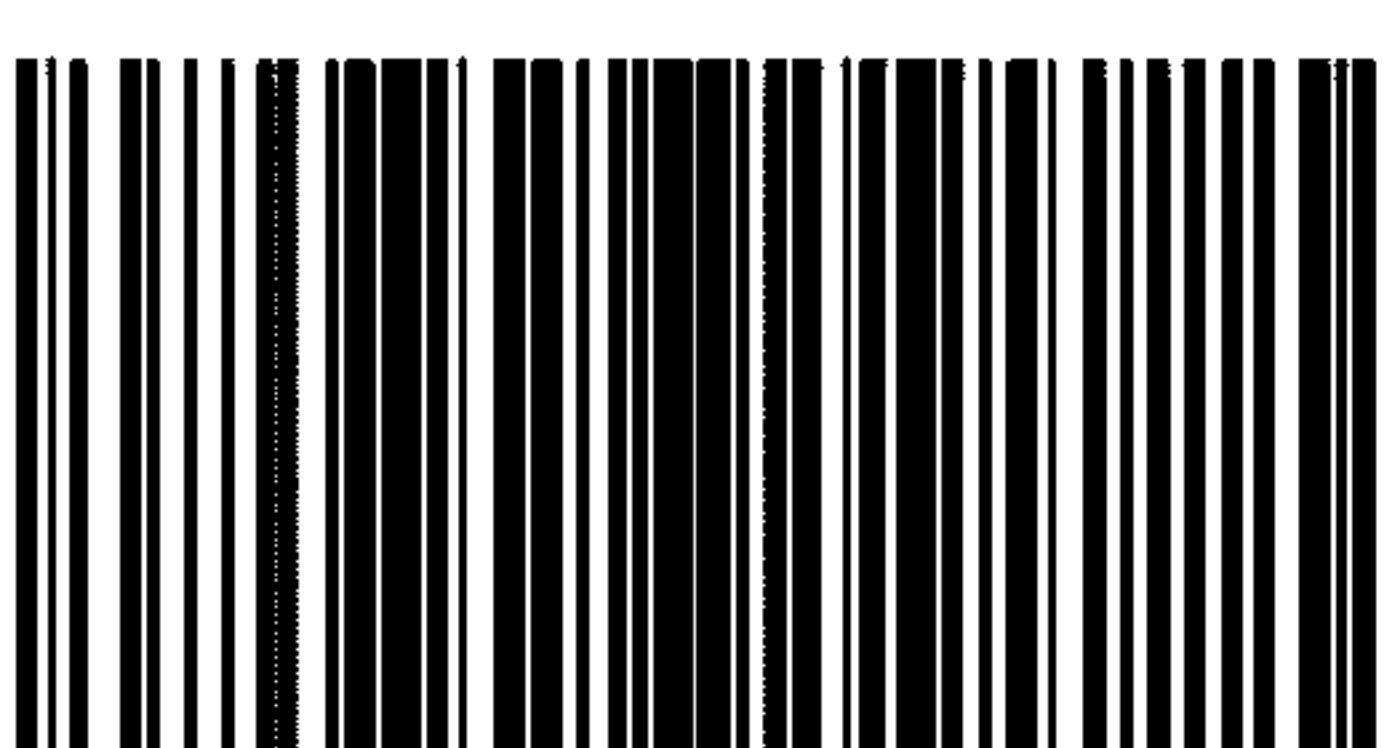
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2009 年 2 月第一版 2009 年 2 月第一次印刷

*

书号: 155066 · 1-35628

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权所有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB 4926-2008