国家标准《海藻糖》第1号修改单编制说明

（征求意见稿）

一、目的和意义

《海藻糖》（GB/T 235295-2009）于2009年4月27日发布，2009年11月1日正式实施。标准实施后对规范海藻糖生产和加工，提升我国海藻糖产品在国际市场中的竞争能力，促进海藻糖行业的发展起到了积极的作用。同时，在标准实施过程中发现部分条款需要进行调整，为使标准更好的适应行业发展，拟对国家标准《海藻糖》进行修改。

二、修改单主要内容说明

1、对“6.2理化要求”中的pH值的范围进行调整，将pH值“5.0～6.7”调整为“4.5～6.7”。

说明：根据行业反馈，海藻糖产品销售过程中，在货架期内出现pH的漂移，导致部分产品不合格；根据行业产品生产、贮存、销售过程中pH的检测情况，同时参考日本该产品指标为“4.5～6.5”，将pH指标下限略放宽，由“5.0～6.7”调整为“4.5～6.7”。

表１海藻糖产品随货架期延长pH值变化情况

|  |  |
| --- | --- |
| 批号 | pH值 |
| 0 | 1个月 | 3个月 | 6个月 | 42个月 |
| 1 | 5.9 | 6.2 | 6.1 | 5.5 | 5.5 |
| 2 | 5.7 | 6.2 | 5.8 | 5.4 | 5.5 |
| 3 | 5.8 | 6.3 | 6.1 | 5.2 | 5.5 |

　　２、将“8.4.1 出厂检验”中“8.4.1.2检验项目：感官、含量、pH值、干燥失重、色度、浊度、菌落总数。” 改为“8.4.1.2检验项目：感官、含量、pH值、干燥失重、色度、浊度。”

　　说明：由于标准中未规定“菌落总数”的指标要求，删除该指标的出厂检验要求。

三、主要工作过程

从2016年６月开始，中国食品发酵工业研究院牵头组织《海藻糖》修改单制定工作，通过多次调研和讨论，并征求专家意见后形成《海藻糖》国家标准第１号修改单草稿，并在2016年８月底召开的第三届全国食品工业标准化技术委员会工业发酵分技术委员会成立大会上，对该修改单进行了讨论，与会委员一致同意对《海藻糖》国家标准进行修改，并认可修改内容。

2016年10月底，工业发酵分技术委员会向全国食品工业标准化技术委员会提交了《关于国家标准<海藻糖>第1号修改单立项建议的函》(食标委发字〔2016〕18号)以及修改单草案和编制说明。