



中华人民共和国国家标准

GB/T 20882.3—2021

代替 GB/T 26762—2011

淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖

Quality requirements for starch sugar—
Part 3: Crystalline fructose and solid fructose-glucose

2021-12-31 发布

2022-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是《淀粉糖质量要求》系列标准之一。该系列标准已经发布了以下部分：

- GB/T 20880 食用葡萄糖；
- GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第 2 部分：葡萄糖浆(粉)；
- GB/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第 3 部分：结晶果糖、固体果葡糖；
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第 4 部分：果葡糖浆；
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精。

本文件代替 GB/T 26762—2011《结晶果糖、固体果葡糖》，与 GB/T 26762—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了术语和定义(见第 3 章,2011 年版的第 3 章)；
- 更改了固体果葡糖感官要求(见 4.1,2011 年版的 4.1)；
- 删除了粉末状固体果葡糖的理化指标(见 2011 年版的 4.2)；
- 删除了酸度理化指标(见 2011 年版的 4.2)；
- 增加了 pH 的理化指标及检验方法(见 4.2 和 5.6)；
- 更改了旋光度法的取样方法,增加了精密度要求(见 5.3.2.3 和 5.3.2.6,2011 年版的 5.2.2.4)；
- 更改了干燥失重的检验方法(见 5.5,2011 年版的 5.3)；
- 更改了 5-羟甲基糠醛的理化指标及检验方法(见 4.2 和 5.7,2011 年版的 4.2 和 5.5)；
- 更改了抽样(见 6.2,2011 年版的 6.2)；
- 删除了出厂检验项目中酸度、硫酸灰分、色度、氯化物、不溶于水杂质的检验要求,增加了 pH 值的检验要求(见 6.3.2,2011 年版的 6.3.2)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：山东西王糖业有限公司、保龄宝生物股份有限公司、石家庄华旭药业有限责任公司、河北乐开节能科技股份有限公司、山东谦诺生物科技有限公司、泰莱贸易(上海)有限公司、丹尼斯克(中国)有限公司、山东香驰健源生物科技有限公司、广州双桥股份有限公司、河南巨龙生物工程股份有限公司、山东兆光色谱分离技术有限公司、中国生物发酵产业协会、中轻食品工业管理中心。

本文件主要起草人：李建军、杨荣玉、郭玉波、李培功、刘彦卿、赖庚音、王晋、徐元喜、郑丽、刘虹、常书强、汤桂标、滕佳佳、王兆光、顾尤。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2011 年首次发布为 GB/T 26762—2011；
- 本次为第一次修订。

引 言

随着食品发酵工业的迅速发展,淀粉糖种类向多元化发展,产品质量提高到一个新的水平,行业从技术到品类都有了长足的发展与进步。制定 GB/T 20882《淀粉糖质量要求》,是对淀粉糖的产品质量和检测方法的规范化和标准化,是规范淀粉糖及其相关产品行业秩序、促进产业发展的基础性工作。

GB/T 20882《淀粉糖质量要求》拟由七个部分构成:

- 第 1 部分:食用葡萄糖;
- 第 2 部分:葡萄糖浆(粉);
- 第 3 部分:结晶果糖、固体果葡糖;
- 第 4 部分:果葡糖浆;
- 第 5 部分:麦芽糖;
- 第 6 部分:麦芽糊精;
- 第 7 部分:海藻糖。

淀粉糖质量要求

第3部分：结晶果糖、固体果葡糖

1 范围

本文件规定了结晶果糖、固体果葡糖的质量要求,包括术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于结晶果糖及固体果葡糖的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备

GB/T 603 化学试剂 试验方法中所有制剂及制品的制备

GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分:葡萄糖浆(粉)

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆

GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分:麦芽糊精

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

结晶果糖 **crystalline fructose**

以淀粉水解产生的葡萄糖经异构、分离、精制、结晶得到的单糖产品,或以蔗糖水解产生果糖和葡萄糖,经分离、精制、结晶得到的果糖单糖产品。

3.2

固体果葡糖 **solid fructose-glucose**

以结晶果糖、结晶葡萄糖按一定比例混配而成的产品。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。