



中华人民共和国国家标准

GB/T 20882.4—2021

代替 GB/T 20882—2007

淀粉糖质量要求 第 4 部分：果葡糖浆

Quality requirements for starch sugar—
Part 4: High fructose syrup

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 20882—2007《果葡糖浆》，与 GB/T 20882—2007 相比，主要技术变化如下：

- 增加了术语和定义(见第 3 章)；
- 增加了 60 型产品(F60)和指标要求(见第 4 章、5.2)；
- 更改了理化要求中干物质要求(见 5.2,2007 年版的 4.2)；
- 更改了理化要求中的“透射比”为“透光率”(见 5.2,2007 年版的 4.2)；
- 增加了硫酸灰分试验方法(见 6.8)。

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：鲁洲生物科技(山东)有限公司、山东香驰健源生物科技有限公司、安徽旭辰生物科技有限公司、保龄宝生物股份有限公司、嘉吉投资(中国)有限公司、东莞益海嘉里赛瑞淀粉科技有限公司、秦皇岛骊骅淀粉股份有限公司、江西恒顶食品有限公司、泰莱贸易(上海)有限公司、广州双桥股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司。

本文件主要起草人：刘明、王灵云、阮毅、孟科、王晓龙、李培功、王琼芳、李克让、郑森、茹彩友、刘胜国、王亮、汤桂标。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2007 年首次发布的版本为 GB/T 20882—2007；
- 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4部分：果葡糖浆

1 范围

本文件规定了果葡糖浆的质量要求,包括术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于果葡糖浆的生产、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 试验方法中所用制剂及制品的制备

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

果葡糖浆 high fructose syrup

高果糖浆

以淀粉或淀粉质为原料,经水解、异构化、精制、浓缩等工艺制成的主要成分为果糖、葡萄糖的淀粉糖产品。

4 产品分类

按果糖含量分为 42 型(F42)、55 型(F55)和 60 型(F60)。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。