

ICS 67.180.20
X 31



中华人民共和国国家标准

GB/T 20883—2007

麦 芽 糖

Maltose

2007-02-02 发布

2007-12-01 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

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	1
5 要求	1
6 试验方法	2
7 检验规则	4
8 标志、包装、运输和贮存	5

前 言

本标准以 QB/T 2347—1997《麦芽糖饴(饴糖)》为基础,首次制定。

自本标准实施之日起,QB/T 2347—1997 自行废止。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会工业发酵分技术委员会提出并归口。

本标准起草单位:鲁洲生物科技(山东)有限公司、广州双桥股份有限公司、黄龙食品工业有限公司、上海融氏企业有限公司、长春帝豪食品发展有限公司、中国食品发酵工业研究院。

本标准起草人:赵玉斌、徐正康、于灵武、谢海华、张玉英、郭新光。

麦 芽 糖

1 范围

本标准规定了麦芽糖的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于麦芽糖。

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/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2000,eqv ISO 780:1997)

GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定

GB/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法(neq ISO 3696:1987)

GB 15203 淀粉糖卫生标准

GB/T 20880—2007 食用葡萄糖

GB/T 20884—2007 麦芽糊精

GB/T 20885—2007 葡萄糖浆

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

麦芽糖 maltose

以淀粉或淀粉质为原料，经液化、糖化、精制而成的，主要成分为麦芽糖的产品。

4 产品分类

4.1 按产品形态分为液体麦芽糖、麦芽糖粉和结晶麦芽糖。

4.2 按麦芽糖含量分为四类：

- a) 麦芽糖饴(粉)；
- b) 麦芽糖浆(粉)；
- c) 高麦芽糖浆(粉)；
- d) 结晶麦芽糖。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 麦芽糖感官要求

项目	要 求		
	液体麦芽糖	麦芽糖粉	结晶麦芽糖
外观	呈粘稠状透明液体,无肉眼可见杂质	无定形粉末或结晶性粉末,无肉眼可见杂质	
香气	具有麦芽糖浆的正常香气		