



中华人民共和国国家标准

GB 1886.176—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 异构化乳糖液

2016-08-31 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 8816—1988《食品添加剂 异构化乳糖液》。

本标准与 GB 8816—1988 相比,主要变化如下:

- 修改了感官要求;
- 修改了异构化乳糖含量、果糖含量、半乳糖含量、乳糖含量、砷(As)的指标要求;
- 删除了比重、折光率、大肠菌群的指标要求;
- 增加了依匹乳糖含量、pH、灼烧残渣、大肠埃希氏菌的指标要求和检验方法;
- 增加了鉴别试验方法;
- 修改了异构化乳糖含量、果糖含量、半乳糖含量、乳糖含量的检验方法;
- 部分检验方法的引用标准调整为最新发布版本。

食品安全国家标准

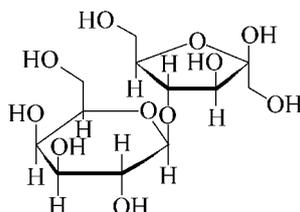
食品添加剂 异构化乳糖液

1 范围

本标准适用于以乳糖为原料,在加热条件下经碱或不经碱异构化制得的食品添加剂异构化乳糖液,或再经干燥制成的固体产品。

2 主成分的结构式、分子式、相对分子质量

2.1 结构式



2.2 分子式



2.3 相对分子质量

342.30(按 2011 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	固 体	液 体	
色泽	白色或近白色	无色至深黄色	取适量固体和液体试样分别置于白瓷盘和比色管中,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	结晶性粉末	透明液体	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。