

中华人民共和国国家标准

GB 1903.40—2022

食品安全国家标准

食品营养强化剂 低聚果糖

2022-06-30 发布

2022-12-30 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 营 养 强 化 剂 低 聚 果 糖
GB 1903.40—2022

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2022年7月第一版

*

书号: 155066·1-68870

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品营养强化剂 低聚果糖

1 范围

本标准适用于食品营养强化剂低聚果糖。食品营养强化剂低聚果糖是以菊苣(或菊芋)为原料,经部分酶水解或膜分离、提纯、干燥等工艺制得的蔗果三糖(GF₂)至蔗果八糖(GF₇)以及果果二糖(F₂)至果果八糖(F₈)的混合物,或以蔗糖为原料经来源于黑曲霉或米曲霉的β-果糖基转移酶作用,经提纯、干燥等工艺制得的蔗果三糖(GF₂)至蔗果六糖(GF₅)的混合物。

2 结构式

按结构分为蔗-果型(GF_n)低聚果糖和果-果型(F_n)低聚果糖,分子结构示意图分别见图1和图2。

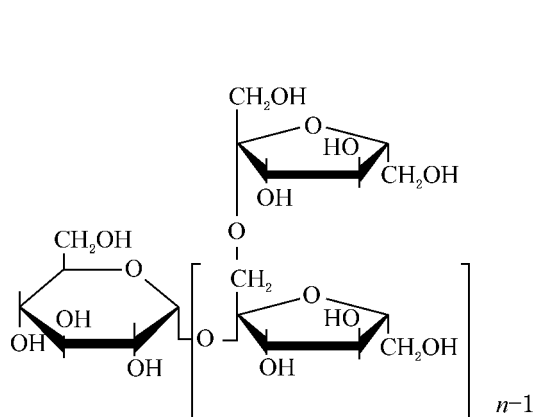


图1 蔗-果型(GF_n)低聚果糖分子结构示意图

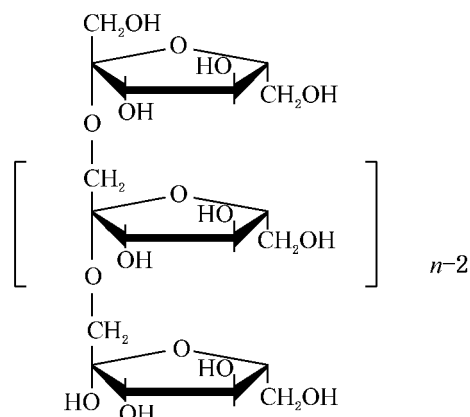


图2 果-果型(F_n)低聚果糖分子结构示意图

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
色泽	白色至微黄色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态,嗅其气味
状态	粉末	
气味	具有本品特有气味、无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	