



中华人民共和国国家标准

GB/T 20883—201×
代替 GB/T 20883—2007

麦 芽 糖

Maltose

20××-××-××发布

20××-××-××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

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 20883—2007《麦芽糖》。

本标准与 GB/T 20883—2007 相比，主要技术变化如下：

- 对规范性引用文件进行了调整；
- 删除了麦芽糖定义；
- 修改了产品分类名称；
- 理化要求中的“透射比”修改为“透光率”；
- 修改了麦芽糖浆的麦芽糖含量及熬糖温度指标；
- 调整 pH、熬糖温度及干物质(固形物)的试验方法；
- 删除了出厂检验项目中碘试验的检验要求；
- 增加了出厂检验项目中麦芽糖含量(以干基计)、干物质(固形物)(麦芽糖浆)的检验要求。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出。

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(SAC/TC 64/SC 5)归口。

本标准起草单位：广州双桥股份有限公司、鲁洲生物科技(山东)有限公司、山东绿健生物技术有限公司、中国食品发酵工业研究院、山东福田药业有限公司、浙江华康药业股份有限公司、保龄宝生物股份有限公司、西王集团有限公司、山东富欣生物科技股份有限公司、菱花集团有限公司、嘉吉投资(中国)有限公司。

本标准起草人：王晓龙、方春雷、徐正康、赵玉斌、姚雪宏、李培功、孙学谦、郝景峰、王琼芳、张晓霞、杨玉岭、曹梦思、王灵云。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 20883—2007。

麦 芽 糖

1 范围

本标准规定了麦芽糖产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以淀粉或淀粉质为原料,经液化、糖化、精制而成的麦芽糖产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 产品分类

- 3.1 按产品形态分为麦芽糖浆、麦芽糖粉和结晶麦芽糖。
- 3.2 按麦芽糖含量分为 M40 型、M50 型、M70 型和结晶麦芽糖。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		
	麦芽糖浆	麦芽糖粉	结晶麦芽糖
状 态	黏稠状透明液体,无正常视力可见杂质	无定形或结晶性粉末,无正常视力可见杂质	
色 泽	无色或浅黄色或棕黄色	白色或略带浅黄色	
气 味	具有麦芽糖的特有气味		
滋 味	柔和甜味,无异味		

4.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标						
	M40 型		M50 型		M70 型		结晶 麦芽糖
	麦芽糖浆	麦芽糖粉	麦芽糖浆	麦芽糖粉	麦芽糖浆	麦芽糖粉	
麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)/% ≥	40		50		70		95
干物质(固形物)/% ≥	70	—	70	—	70	—	—
水分/% ≤	—	5	—	5	—	5	6.5
pH	4.0~7.0						
透光率/% ≥	95	—	95	—	95	—	—
熬糖温度/℃ ≥	120	—	140	—	150	—	—
氯化物/% ≤	—						0.01
硫酸灰分/% ≤	0.3						
碘试验	—	无蓝色 反应	—	无蓝色 反应	—	无蓝色 反应	无蓝色 反应

4.3 食品安全要求

食品加工用产品应符合 GB 15203 的规定。

5 试验方法

5.1 一般规定

本方法中所用的水,在未注明其他要求时,应符合 GB/T 6682 中水的规格,所用试剂,在未注明其他规格时,均指分析纯(AR)。分析中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品,在没有注明其他要求时,均按 GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603 的规定制备。

5.2 感官

5.2.1 状态、色泽

取适量样品,在自然光线下,观察样品的状态和色泽,有无杂质,并作好记录。

5.2.2 气味、滋味

5.2.2.1 麦芽糖浆

用煮沸的蒸馏水配制 4 %(干物质)的麦芽糖溶液 100 mL,嗅其味,清水漱口后,品尝该溶液。

5.2.2.2 麦芽糖粉、结晶麦芽糖

取样品 20 g,置于 100 mL 磨口瓶中,加入 50 ℃的水 50 mL,加盖,振摇 30 s,倾出上清液,嗅其味。清水漱口后,取少量样品放入口中,仔细品尝。

5.3 麦芽糖含量

5.3.1 方法原理

同一时刻进入色谱柱的各组分,由于在流动相和固定相之间分配、体积排阻或配位交换等作用的不同,因而在色谱柱中的移动速度不同,经过一定长度的色谱柱后,彼此分离开来,按一定顺序进入检测器产生响应信号,由计算机软件采集其信号并进行数据处理,得到色谱图和样品所含组分的保留值及峰面积或峰高。根据保留时间对照定性,依据峰面积或峰高定量计算各组分的含量。

5.3.2 试剂和溶液

5.3.2.1 水:GB/T 6682 中的一级水。

5.3.2.2 乙腈:色谱纯。

5.3.2.3 麦芽糖系列标准溶液:精确称取(精确至 0.000 1 g,以干基计)适量的麦芽糖标准品,在 0.1 mg/mL~10 mg/mL 范围内配制 5 个不同浓度的标准溶液。

5.3.3 仪器和设备

5.3.3.1 高效液相色谱仪(配有示差折光检测器和柱恒温系统)。

5.3.3.2 流动相真空抽滤脱气装置及 0.45 μm 微孔膜。

5.3.3.3 分析天平:精度 0.1 mg。

5.3.3.4 微量进样器:20 μL。

5.3.4 参考色谱条件

5.3.4.1 氨基键合柱色谱条件如下:

- a) 色谱柱:Waters SpHerisor 5 μm NH₂,φ4.6 mm×250 mm,或同等分析效果的色谱柱;
- b) 流动相:乙腈:水=75:25;
- c) 检测器温度:40 ℃;
- d) 柱温:45 ℃;
- e) 流速:1.0 mL/min;
- f) 进样量:20 μL。

5.3.4.2 钙型阳离子交换树脂柱色谱条件如下:

- a) 色谱柱:SCR101C,φ7.8 mm×300 mm,或同等分析效果的色谱柱;
- b) 流动相:超纯水;
- c) 检测器温度:40 ℃;
- d) 柱温:75 ℃;
- e) 流速:0.6 mL/min;
- f) 进样量:10 μL。

5.3.5 分析步骤

5.3.5.1 样液的制备

称取样品约 0.5 g(精确至 0.000 1 g,以干基计),加水溶解移入 100 mL 容量瓶中,并用水定容至刻

度,浓度控制在标准曲线浓度范围内,再用 0.45 μm 水相滤膜过滤,滤液备用。

5.3.5.2 绘制标准曲线

用麦芽糖系列标准溶液分别进样后,以系列标准溶液浓度对峰面积作标准曲线。线性相关系数应在 0.999 0 以上。

5.3.5.3 测定

将制备好的标准溶液与样液分别进样,根据标准品的保留时间定性样品中麦芽糖的色谱峰。由样品的峰面积,以外标法或面积归一化法计算麦芽糖的质量分数。

5.3.5.4 外标法结果计算(仲裁)

样品中麦芽糖含量按式(1)计算,数值以%表示。

$$X_1 = \frac{cV \times 10^{-3}}{m} \times 100 \qquad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- X₁——样品中麦芽糖的质量分数(以干基计), %;
- c ——查曲线得样品溶液中麦芽糖的浓度,单位为毫克每毫升(mg/mL);
- V ——样品的稀释体积,单位为毫升(mL);
- m ——样品的质量(以干基计),单位为克(g)。

计算结果保留一位小数。

5.3.6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值应不超过算术平均值的 1 %。

5.4 干物质(固形物)

5.4.1 仪器和设备

5.4.1.1 阿贝折射仪:精度为 0.000 1 单位。

5.4.1.2 玻璃棒:末端弯曲扁平。

5.4.2 仪器校正

在 20 ℃时,以二级水校正折射仪的折射率为 1.333 0,相当于干物质(固形物)含量为零。仪器每日至少校正一次。

5.4.3 分析步骤

将折射仪放置在光线充足的位置,折射仪棱镜的温度调节至 20 ℃,分开两面棱镜,用玻璃棒加少量样品(1 滴~2 滴)于固定的棱镜面上(玻璃棒不得接触棱镜面,且涂样时间应少于 2 s),立即闭合棱镜停留几分钟,使试样达到棱镜的温度。调节棱镜的螺旋直至视场分为明暗两部分,转动补偿器旋扭,消除虹彩并使明暗分界线清晰,继续调节螺旋使明暗分界线对准在十字线上,从标尺上读取固形物含量,再立即重读一次,取其平均值作为一次测定值。清洗并擦干两个棱镜,将同一样品按上述操作进行第二次测定。取两次测定的算术平均值报告其结果。

5.4.4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值应不超过算术平均值的 1 %。

5.5 水分

按 GB 5009.3—2016 中第二法“减压干燥法”测定。

5.6 pH

5.6.1 仪器和设备

酸度计：精度 0.01 pH，备有玻璃电极和甘汞电极（或复合电极）。

5.6.2 分析步骤

按仪器使用说明书调试和校正酸度计。

称取适量样品，用煮沸冷却（除去二氧化碳）的 pH 在 5.0~7.0 的水配制成干物质为 30% 的麦芽糖待测液。然后，用水冲洗电极探头，用滤纸轻轻吸干，将电极插入待测样液中，调节温度调节器，使仪器指示温度与溶液温度相同，稳定后读数。所得结果表示至一位小数。

5.6.3 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值应不超过算术平均值的 1 %。

5.7 透光率

5.7.1 仪器和设备

分光光度计。

5.7.2 分析步骤

按仪器说明书，在 440 nm 波长下调整仪器的“0”和“100 %”位。

称取适量样品，用新煮沸冷却（除去二氧化碳）的 pH 在 5.0~7.0 的水配制成 30% 的麦芽糖待测液。然后，将待测液注入 1 cm 比色皿中，使用分光光度计，在 440 nm 波长下，以同批水作参比，测定样液的透光率。所得结果表示至整数。

5.7.3 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值应不超过算术平均值的 1 %。

5.8 熬糖温度

5.8.1 试剂和溶液

斯丹默 5 度贮备液配制步骤如下：

- a) I 号液：称取硫酸镍($\text{NiSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$) 20 g，加硫酸铵 $[(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4]$ 11 g，用水溶解并定容至 500 mL。
- b) II 号液：称取氯化钴($\text{CoCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$) 20 g，加硫酸铵 11 g，用水溶解并定容至 200 mL。
- c) III 号液：称取重铬酸钾($\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$) 2 g，加硫酸铵 11 g，用水溶解并定容至 200 mL。
- d) 分别吸取 I 号液 44.0 mL，II 号液 14.1 mL，III 号液 4.4 mL，混匀，加水稀释定容至 200 mL，即为斯丹默 5 度贮备液。

5.8.2 分析步骤

5.8.2.1 标准色溶液的配制

取斯丹默 5 度贮备液 34 mL 于 100 mL 容量瓶中,加水稀释定容,备用。

5.8.2.2 测定

称取样品 200 g 于 500 mL 烧杯中,置于 1 000 W 带稳压器的电炉上(垫有石棉网),在烧杯中心插一支 0℃~200℃水银温度计(温度计水银头距杯底约 0.5 cm),当糖浆缓慢沸腾时加入植物油 2 滴,继续加热熬煮并注意观察,当样液颜色与标准色溶液的颜色一致时,立即记录温度,即为熬糖温度。

所得结果表示至整数。

注:在测定下一个样品之前,需将电炉温度自然降至室温,才能继续测定。

5.9 氯化物

5.9.1 试剂和溶液

5.9.1.1 氯化物标准贮备液(含 Cl^- 0.1 mg/mL)。

5.9.1.2 氯化物标准使用液(含 Cl^- 0.01 mg/mL):吸取氯化物标准贮备液 10 mL 于 100 mL 容量瓶中,用水稀释至刻度,摇匀。此溶液现用现配。

5.9.1.3 硝酸银溶液: $c(\text{AgNO}_3)=0.1\text{ mol/L}$ 。

5.9.1.4 稀硝酸溶液(9.5%~10.5%):取浓硝酸 105 mL,加水稀释至 1 000 mL。

5.9.2 仪器和设备

纳氏比色管:50 mL。

5.9.3 分析步骤

5.9.3.1 样液的制备

称取样品 1.0 g,加水溶解,定容至 10 mL。

5.9.3.2 对照液的制备

吸取氯化物标准使用液 10.0 mL,加稀硝酸 10 mL 与硝酸银溶液 1 mL,加水至 25 mL。摇匀在暗处放置 5 min。

5.9.3.3 测定

取样液 1.0 mL,加稀硝酸 10 mL 与硝酸银溶液 1 mL,加水至 25 mL。摇匀在暗处放置 5 min。与对照液同置黑色背景上,从比色管上方向下观察、比较。

5.9.3.4 结果判定

样液的浑浊度不深于对照液,即为样品的氯化物 $\leq 0.01\%$ 。

5.10 硫酸灰分

5.10.1 试剂和溶液

5.10.1.1 盐酸

5.10.1.2 浓硫酸。

5.10.2 仪器和设备

5.10.2.1 坩埚:50 mL。

5.10.2.2 高温炉:温控范围(525±25)℃。

5.10.2.3 干燥器:用硅胶作干燥剂。

5.10.2.4 分析天平:精度 0.1 mg。

5.10.3 分析步骤

坩埚先用盐酸加热煮沸洗涤,再用自来水冲洗,然后用蒸馏水漂洗干净。将洗净的坩锅置于高温炉内,在 525℃±25℃下灼烧 0.5 h,取出室温下冷却至 200℃以下,放入干燥器中冷却至室温,精确称量,并重复灼烧直至恒重(前后两次称量相差不超过 0.5 mg)。

称取样品约 2 g(精确至 0.000 1 g),放入已灼烧至恒重的坩埚中,滴加浓硫酸 1 mL,缓慢转动,使其均匀,置于电炉上小心加热,直至全部炭化。然后,放入高温炉内,在 525℃±25℃下灼烧,保持此温度直至炭化物全部消失为止(至少 2 h)。取出冷却,加几滴浓硫酸润湿残留物,重新放入高温炉内灼烧,直至完全灰化,取出在室温下冷却至 200℃以下,放入干燥器中,冷却至室温,精确称量,并重复灼烧直至恒重(前后两次称量相差不超过 0.3 mg)。

5.10.4 结果计算

样品的硫酸灰分按式(2)计算,数值以%表示。

$$X_1 = \frac{m_1 - m_0}{m_2 - m_0} \times 100$$

.....(2)

式中:

- X₁——样品的硫酸灰分,%;
 - m₁——坩埚加灰分的质量,单位为克(g);
 - m₀——坩埚的质量,单位为克(g);
 - m₂——坩埚加样品的质量,单位为克(g)。
- 所得结果表示至一位小数。

5.10.5 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值应不超过算术平均值的 3 %。

5.11 碘试验

5.11.1 试剂和溶液

5.11.1.1 碘标准溶液 $\left[c\left(\frac{1}{2}I^{2-}\right)=0.1\text{ mol/L}\right]$ 。

5.11.1.2 碘标准使用液:吸取碘标准溶液 20 mL,用水稀释至 100 mL。

5.11.2 分析步骤

称取样品 1 g,加入新煮沸冷却后的水 10 mL,加 5 滴碘标准使用液,搅匀后仔细观察,有无蓝色反应。

6 检验规则

6.1 组批

同原料、同配方、同工艺、同一生产线当天包装出厂(或入库的),质量均一、规则相同的产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 麦芽糖浆抽样

6.2.1.1 按表 3 规定随机抽取样本。

表 3 麦芽糖浆抽样表

批量范围/桶	抽取样本数/桶
<50	2
50~100	4
>100	6

6.2.1.2 槽车装产品每车必检。

6.2.1.3 从槽车取样口抽取样品,每份取样量应不少于 1 kg。

6.2.1.4 将抽取的样品置于两个洁净、干燥的容器中,密封,注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名等,一份供检测用,一份封存备查。

6.2.2 麦芽糖粉、结晶麦芽糖抽样

6.2.2.1 整批产品中抽取样品时,应先从整批中抽取若干包装单位,然后在抽出的包装单位中抽取均匀试样。

6.2.2.2 整批产品中包装单位的抽取

抽取包装单位的数量,根据式(3)计算。

$$A=\sqrt{\frac{N}{2}}$$

.....(3)

式中:

A ——应抽取的包装单位数,单位为袋;

N ——批量的总包装单位数,单位为袋。

计算结果取整数。

6.2.2.3 均匀试样的抽取

用清洁、干燥的取样工具,每袋等量取样,取样总量应不少于 1 kg,将抽取的样品迅速混匀,然后平均分装于两个洁净、干燥的容器中,密封,注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名等,一份供检测用,一份封存备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前,应由生产厂的质检部门负责按本标准规定逐批进行检验。检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目如下:

- a) 麦芽糖浆:感官、干物质(固形物)、麦芽糖含量、pH、熬糖温度。

- b) 麦芽糖粉:感官、麦芽糖含量、水分、pH。
- c) 结晶麦芽糖:感官、麦芽糖含量、水分、pH、氯化物。

6.4 型式检验

检验项目为本标准要求中规定的全部项目,一般情况下,型式检验半年进行一次。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 原辅材料有较大变化时;
- b) 更改关键工艺或设备时;
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月后,重新恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

6.5 判定规则

- 6.5.1 抽取样品经检验,所检项目全部合格,判该批产品为合格。
- 6.5.2 检验结果如有 1 项~2 项指标不合格,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验,以复检结果为准,若仍有一项不合格,判该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签标示应符合 GB 7718 的规定,作为预包装食品销售的产品还应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示按 GB/T 191 的规定执行。

7.2 包装

包装容器应整洁、卫生、无破损,并应符合《中华人民共和国食品安全法》的有关规定。槽车装运葡萄糖浆,应使用洁净的专用槽车。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品混装、混运,应避免受潮、受压、暴晒。装卸时,应轻拿轻放,不得直接钩扎包装。

7.4 贮存

本品应储存在通风、干燥、清洁的仓库内,严防日晒雨淋,严禁火种。不得与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品放在一起。

