

ICS 67.180.20
X 31



中华人民共和国国家标准

GB/T 20882—2007

果 葡 糖 浆

High fructose syrup

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	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 产品分类	1
4 要求	1
5 试验方法	2
6 检验规则	5
7 标志、包装、运输和贮存	6
附录 A (规范性附录) 果葡糖浆固形物含量与折光率对照表	7

前 言

本标准主要参考了国际饮料技术学会(ISBT)标准,在 QB/T 1216—2004《果葡糖浆》基础上,首次制定。

自本标准实施之日起,QB/T 1216—2004 自行废止。

本标准的附录 A 为规范性附录。

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:中国食品发酵工业研究院、山东保龄宝生物技术有限公司、鲁洲生物科技(山东)有限公司、安徽丰原生物化学股份有限公司、大成-嘉吉高果糖(上海)有限公司、广州双桥股份有限公司、广东新怡糖业有限公司。

本标准主要起草人:郭新光、王乃强、牛继超、蔡其海、梁智、徐正康、朱力洪。

果 葡 糖 浆

1 范围

本标准规定了果葡糖浆的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于果葡糖浆。

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 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
 GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定方法
 GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
 GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
 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 20885—2007 葡萄糖浆

3 产品分类

按果糖含量分为:

42型(F42)——果糖含量不低于42%(占干物质)的果葡糖浆。

55型(F55)——果糖含量不低于55%(占干物质)的果葡糖浆。

4 要求

4.1 感官要求

糖浆为无色或浅黄色,透明的黏稠液体。甜味柔和,具有果葡糖浆特有的香气,无异味。无正常视力可见杂质。

4.2 理化要求

应符合表1的规定。

表1 果葡糖浆理化要求

项 目	要 求		
		F42	F55
干物质*(固形物)/(%)	≥	71.0	77.0
果糖(占干物质)/(%)	≥	42~44	55~57
葡萄糖+果糖(占干物质)/(%)	≥	92	95