

ICS 67.180.20
CCS X 31



中华人民共和国国家标准

GB/T 20882.6—2021

代替 GB/T 20884—2007

淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精

Quality requirements for starch sugar—
Part 6: Maltodextrin

2021-12-31 发布

2022-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是《淀粉糖质量要求》系列标准之一。该系列标准已发布了以下部分：

- GB/T 20880 食用葡萄糖；
- GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第 2 部分：葡萄糖浆(粉)；
- GB/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第 3 部分：结晶果糖、固体果葡糖；
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第 4 部分：果葡糖浆；
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精。

本文件代替 GB/T 20884—2007《麦芽糊精》，与 GB/T 20884—2007 相比，主要技术变化如下：

- 更改了麦芽糊精定义(见 3.1, 2007 年版的 3.1)；
- 增加了液体产品分类、要求及相应试验方法(见 4.1、第 5 章、6.3、6.5、6.6)；
- 删除了碘试验的理化要求、试验方法及检验要求(见 2007 年版的 5.2、6.7、7.3)；
- 更改了 DE 值、pH、硫酸灰分的理化要求(见 5.2, 2007 年版的 5.2)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：鲁洲生物科技(山东)有限公司、西王集团有限公司、广州双桥股份有限公司、秦皇岛骊骅淀粉股份有限公司、山东富欣生物科技股份有限公司、安徽丰原发酵技术工程研究有限公司、保龄宝生物股份有限公司、山东绿健生物技术有限公司、梁山菱花生物科技股份有限公司、嘉吉投资(中国)有限公司、罗盖特(中国)精细化工有限公司、完美(中国)有限公司、宜瑞安食品配料有限公司、泰莱贸易(上海)有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司。

本文件主要起草人：刘明、潘声龙、赵玉斌、孙学谦、徐正康、张雪峰、茹彩友、李培功、郝景峰、张晓霞、满德恩、王琼芳、赵静波、侯喜娟、王亮、胡瑞连、喻勤、张凤霞、刘捷、王灵云、卞疆。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2007 年首次发布版本为 GB/T 20884—2007；
- 本次为第一次修订。

引 言

随着食品发酵工业的迅速发展,淀粉糖种类向多元化发展,产品质量提高到一个新的水平,行业从技术到品类都有了长足的发展与进步。制定 GB/T 20882《淀粉糖质量要求》,是对淀粉糖的产品质量和检测方法的规范化和标准化,是规范淀粉糖及其相关产品行业秩序、促进产业发展的基础性工作。

GB/T 20882《淀粉糖质量要求》拟由七个部分构成:

- 第 1 部分:食用葡萄糖;
- 第 2 部分:葡萄糖浆(粉);
- 第 3 部分:结晶果糖、固体果葡糖;
- 第 4 部分:果葡糖浆;
- 第 5 部分:麦芽糖;
- 第 6 部分:麦芽糊精;
- 第 7 部分:海藻糖。

淀粉糖质量要求

第6部分:麦芽糊精

1 范围

本文件规定了麦芽糊精的质量要求,包括术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于麦芽糊精的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

麦芽糊精 maltodextrin; MD

以淀粉或淀粉质为原料,经酶法低度水解、精制、干燥或不干燥制得的糖类聚合物。

4 产品分类

4.1 按产品形态分为固体产品和液体产品。

4.2 按葡萄糖当量(DE值)分为MD10、MD15、MD20。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。