

UDC 664.14
X 33



中华人民共和国国家标准

GB 12517.1—90

糖果试验方法

Analytical methods for candies

1990-11-15 发布

1991-10-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准
糖果 试验方法

GB 12517.1—90

Analytical methods for candies

1 主题内容与适用范围

本标准规定了糖果、巧克力及巧克力制品的各项化学指标的试验方法。

本标准适用于各类糖果、巧克力及巧克力制品。

2 引用标准

GB 5009.5 食品中蛋白质的测定方法

GB 5009.7 食品中还原糖的测定方法

GB 5009.8 食品中蔗糖的测定方法

GB 5009.46 乳与乳制品卫生标准的分析方法

3 样品的准备

样品应避免暴露在空气和日光下,并尽可能迅速地进行分样。

4 试验方法

4.1 水分

4.1.1 原理

将已知质量的糖果样品,置于温度 $70\text{ }^{\circ}\text{C}$ 、 0.1 MPa 真空度的真空干燥箱内,干燥至恒重。测定挥发物的质量。

4.1.2 仪器

4.1.2.1 分析天平:精度 0.0001 g 。

4.1.2.2 干燥器:装有有效的干燥剂。

4.1.2.3 真空干燥箱: $70\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

4.1.2.4 称量瓶:瓶深 20 mm ,直径 60 mm ,带有合适的皿盖,要求在试验条件下不易腐蚀。

4.1.2.5 真空泵:真空度可达 0.1 MPa 。

4.1.3 操作方法

4.1.3.1 样品处理

用四分法对角取样,约取 25 g ,置于清洁、干燥、带盖的广口瓶内,混匀待用。

4.1.3.2 测定

精确称取已干燥恒重的称量瓶,精确称取样品约 2 g 。放入真空干燥箱内,使真空度达到 0.1 MPa ,温度控制在 $70\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$,干燥 4 h 取出称量瓶,加盖后放入干燥器内,放置冷却至室温后取出称重,精确至 0.0001 g 。重复操作,加热 1 h 称重,直至连续两次称重所得的质量差不超过 0.001 g 。

4.1.3.3 计算

国家技术监督局1990-11-15批准

1991-10-01实施