



中华人民共和国国家标准

GB/T 26762—2011

结晶果糖、固体果葡糖

Crystalline fructose and solid fructose-glucose

2011-07-20 发布

2012-02-01 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

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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:西王集团有限公司、南宁市化工研究设计院、广州双桥股份有限公司、保龄宝生物股份有限公司、河北华旭药业有限责任公司、鲁洲食品集团有限公司、秦皇岛骊骅淀粉股份有限公司、中国发酵工业协会。

本标准主要起草人:杜军、李晓燕、孙淑华、贺均林、汤桂标、王乃强、刘彦卿、赵玉斌、茹彩友、郭新光、王建平、何丽萍。

结晶果糖、固体果葡糖

1 范围

本标准规定了结晶果糖、固体果葡糖的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于结晶果糖及固体果葡糖的生产、检验、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 1445 绵白糖

GB/T 6682—2008 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/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定

GB 15203 淀粉糖卫生标准

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20885 葡萄糖浆

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

结晶果糖 **crystalline fructose**

以淀粉水解产生的葡萄糖经异构、分离、精制、结晶得到的产品,或以蔗糖水解产生果糖和葡萄糖经分离、精制、结晶得到的产品。

3.2

固体果葡糖 **solid fructose-glucose**

由果葡糖浆干燥得到的粉状产品,或由结晶果糖、结晶葡萄糖按一定比例混配而成的结晶状产品。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。