



中华人民共和国国家标准

GB/T 20885—XXXX
代替 GB/T 20885-2007

淀粉糖及糖醇质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）

Quality requirements for starch sugar and sugar alcohol—

Part 2: Glucose syrup and dried glucose syrup

（报批稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 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GB/T XXXX-XXX《淀粉糖及糖醇质量要求》的第2部分。GB/T XXXX-XXX拟分为以下部分：

- 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；

.....

本文件代替GB/T 20885—2007《葡萄糖浆》，与GB/T 20885—2007相比，主要技术变化如下：

- 更改了标准名称；
- 更改了术语和定义（见3.1，2007年版的3.1）；
- 增加了固体产品分类及要求（见4.1，2007年版的第4章）；
- 更改了理化要求中的“透射比”为“透光率”（见5.2，2007年版的5.2）；
- 删除了蛋白质、熬糖温度的理化要求及试验方法（见2007年版的6.6，6.7）；
- 增加了固体产品相应试验方法（见6.4）；
- 更改了DE值、pH、硫酸灰分的理化要求（见5.2，2007年版的5.2，）；
- 更改了干物质（固形物）的试验方法（见6.4）；
- 更改了部分引用标准为最新发布版本。

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工业发酵分技术委员会（SAC/TC64/SC5）提出并归口。

本文件起草单位：秦皇岛骊骅淀粉股份有限公司、广州双桥股份有限公司、安徽丰原发酵技术工程有限公司、鲁洲生物科技（山东）有限公司、保龄宝生物股份有限公司、嘉吉投资（中国）有限公司、罗盖特（中国）精细化工有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、泰莱贸易（上海）有限公司。

本文件主要起草人：郑淼、张雪峰、茹彩友、穆晓玲、徐正康、王德友、李培功、王琼芳、卞疆、王晓龙、王亮、赵静波、王灵云。

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 20885—2007；
- 本次为第一次修订。

淀粉糖及糖醇质量要求

第2部分：葡萄糖浆（粉）

1 范围

本文件规定了葡萄糖浆（粉）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、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于葡萄糖浆（粉）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

葡萄糖浆 glucose syrup

以淀粉或淀粉质为原料，经全酶法、酸法、酶酸法或酸酶法水解、精制而得的含有葡萄糖的混合糖浆。

注：从玉米淀粉获得的葡萄糖浆，也可称为玉米糖浆。

3.2

葡萄糖粉 dried glucose syrup

葡萄糖浆干粉

葡萄糖浆经干燥制得的固体产品。

注：从玉米淀粉获得的葡萄糖粉，也可称为固体玉米糖浆。

4 产品分类

4.1 按产品形态分为葡萄糖浆和葡萄糖粉。

4.2 葡萄糖浆按葡萄糖当量（DE 值）分为低 DE 值、中 DE 值和高 DE 值。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	葡萄糖浆	葡萄糖粉
状 态 ^a	粘稠状透明液体，无正常视力可见杂质	无定形粉末，无正常视力可见杂质
色 泽	无色或微黄色	白色或略带浅黄色
气 味	具有葡萄糖浆的特有气味	具有葡萄糖粉的特有气味
滋 味	柔和甜味，无异味	
^a 低温情况下允许出现少量结晶。		

5.2 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标				
	葡萄糖浆			葡萄糖粉	
	低DE值	中DE值	高DE值		
DE值（以干基计）/%	20≤DE值≤41	41<DE值≤60	>60	20≤DE值<88	DE值≥88
干物质（固形物）/%	≥	50		—	—
水分/（g/100g）	≤	—		7	10
pH	4.0~6.0				
透光率/%	≥	95	98		—
硫酸灰分/（g/100g）	≤	0.3			
注：熬糖温度根据供需双方需要，可按附录A提供的方法测定。					

6 试验方法

6.1 基本要求

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，在没有注明其它要求时，均按GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603的规定制备。

6.2 感官

取适量样品，在自然光线下，观察样品的状态和色泽，嗅闻气味，品尝滋味。

6.3 DE 值

6.3.1 试剂和溶液

6.3.1.1 次甲基蓝指示液（10 g/L）

称取 1.0 g 次甲基蓝，用水溶解并定容至 100 mL，摇匀。

6.3.1.2 葡萄糖标准溶液（6 g/L）

称取于 105 °C ± 2 °C 烘干至恒重的基准或高纯（纯度为 99.5%）无水葡萄糖 1.5 g（精确至 0.0001 g），用水溶解，并定容至 250 mL，摇匀，备用。此溶液应在使用当天配制。

6.3.1.3 费林试剂

6.3.1.3.1 费林溶液 I：称取五水硫酸铜（ $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ ）34.7 g，加水溶解并定容至 500 mL，摇匀。

6.3.1.3.2 费林溶液 II：称取四水合酒石酸钾钠（ $\text{C}_4\text{H}_4\text{KNaO}_6 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$ ）173.0 g 和氢氧化钠（NaOH）50.0 g，加水溶解并定容至 500 mL，摇匀。

6.3.1.3.3 混合费林溶液：将 100 mL 费林溶液 I 和 100 mL 费林溶液 II 倒入干燥试剂瓶中，并混合均匀。

注：此溶液现配现用。

6.3.1.3.4 标定

预滴定时，移取混合费林溶液 25 mL 至锥形瓶中，加水 10 mL，加入玻璃珠三粒，用 25 mL 滴定管预先加入 18 mL 的葡萄糖标准溶液，摇匀，置于铺有石棉网的电炉上加热，控制瓶中液体在 120 s ± 15 s 内沸腾，并保持微沸 2 min，加两滴次甲基蓝指示液，从滴定管中逐滴（约 2 s 一滴为宜）加入葡萄糖标准溶液，直至蓝色刚好褪去为其终点，整个滴定操作应在 1 min 内完成。正式滴定时，预先加入比预滴定少 0.5 mL 的葡萄糖标准溶液，操作同预滴定，逐滴加入葡萄糖标准溶液，直至蓝色刚好消失，整个滴定操作应在 1 min 内完成。并做平行试验，记录消耗葡萄糖溶液的总体积（取其算术平均数）。

费林混合溶液 25 mL 相当于葡萄糖的质量按式（1）计算：

$$RP = \frac{m_1 \times V_1}{250} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

RP ——混合费林溶液 25 mL 相当于葡萄糖的质量，单位为克（g）；

m_1 ——称取基准无水葡萄糖的质量，单位为克（g）；

V_1 ——消耗葡萄糖标准溶液的总体积，单位为毫升（mL）；

250——配制葡萄糖标准溶液的的总体积，单位为毫升（mL）。

6.3.2 分析步骤

6.3.2.1 样液的制备

称取一定量的样品（精确至 0.0001 g，取样量以每 100 mL 样液中含有还原糖量 550 mg~650 mg 为宜），置于 50 mL 烧杯中，加热水溶解后全部移入 250 mL 容量瓶中，冷却至室温，加水稀释至刻度，摇匀备用。

6.3.2.2 预滴定

按费林溶液的标定操作，移取混合费林溶液 25 mL 至锥形瓶中，加水 10 mL，加入玻璃珠三粒，用 25 mL 滴定管预加入 18 mL 的样液，将锥形瓶置于铺有石棉网的电炉上加热至沸，控制在 120 s±15 s 内沸腾，并保持微沸 2 min，加入亚甲基蓝指示剂两滴，以样液继续滴定（约 2 s 一滴为宜），至溶液蓝色刚好消失为其终点，整个滴定操作应在 1 min 内完成，记录消耗样液的总体积。

6.3.2.3 正式滴定

移取混合费林溶液 25 mL 至锥形瓶中，与预滴定同样操作，用滴定管加入比预滴定时耗用量约少 0.5 mL 的样液于锥形瓶中，逐滴加入样液，直至蓝色刚好褪去，整个滴定操作应在 1 min 内完成。并做平行试验，记录消耗样液的总体积（取其算术平均数）。

6.3.3 结果计算

样品的 DE 值按式（2）计算，数值以%表示。

$$DE = \frac{RP}{m_2 \times \frac{V_2}{250} \times (1-w)} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

DE ——葡萄糖当量值，样品中还原糖占干物质的质量分数，%；

RP ——混合费林溶液 25 mL 相当于葡萄糖的质量，单位为克（g）；

m_2 ——称取样品的质量，单位为克（g）；

V_2 ——滴定时消耗样液的总体积，单位为毫升（mL）；

250 ——配制样液的总体积，单位为毫升（mL）；

w ——试样的水分，g/100g；

计算结果应取整数。

6.3.4 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其算术平均值的 2%。

6.4 干物质（固形物）

6.4.1 仪器和设备

6.4.1.1 阿贝折射仪：精度为 0.0001 单位。

6.4.1.2 玻璃棒：末端弯曲扁平。

6.4.2 仪器校正

在 20 °C 时，以二级水校正折射仪的折射率为 1.3330，相当于干物质（固形物）含量为零。仪器每

日至少校正一次。

6.4.3 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（一滴～两滴）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，转动补偿器旋钮，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，从标尺上读取含量（保留一位小数），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。

6.4.4 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其算术平均值的1%。

6.5 水分

按GB 5009.3-2016中第一法“直接干燥法”测定，其中干燥温度设定为105 ℃±2 ℃。

6.6 pH

6.6.1 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）。

6.6.2 分析步骤

6.6.2.1 测定方法

按仪器使用说明书调试和校正酸度计。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 的水配制成干物质 30%的葡萄糖浆待测液。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，开启电磁搅拌器，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。

6.6.2.2 结果表示

计算结果表示到小数点后一位。

6.6.3 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其算术平均值的 3%。

6.7 透光率

6.7.1 仪器和设备

分光光度计。

6.7.2 分析步骤

6.7.2.1 测定方法

按仪器说明书，在440 nm波长下调整仪器的零点和透光率。称取适量样品，用除去二氧化碳的pH在5.0～7.0的水配制成干物质为30%的葡萄糖浆待测液。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。

6.7.2.2 结果表示

计算结果表示到小数点后一位。

6.7.3 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其算术平均值的 1%。

6.8 硫酸灰分

6.8.1 试剂

6.8.1.1 盐酸。

6.8.1.2 浓硫酸。

6.8.2 仪器和设备

6.8.2.1 瓷坩埚：50 mL。

6.8.2.2 高温炉：温控范围（525±25）℃。

6.8.2.3 干燥器：用硅胶作干燥剂。

6.8.2.4 分析天平：精度 0.01 mg。

6.8.3 分析步骤

6.8.3.1 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。将洗净的坩埚置于高温炉内，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 0.3 mg）。

注：警示

6.8.3.2 称取样品约 2 g（精确至 0.0001 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）。

6.8.4 结果计算

样品的硫酸灰分按式（3）计算，数值以%表示。

$$X = \frac{m_5 - m_3}{m_4 - m_3} \times 100 \dots\dots\dots (3)$$

式中：

X ——样品的硫酸灰分，%；

m_5 ——坩埚加灰分的质量，单位为克（g）；

m_3 ——坩埚的质量，单位为克（g）；

m_4 ——坩埚加样品的质量，单位为克（g）。

计算结果表示到小数点后两位。

6.8.5 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其算术平均值的 5%。

7 检验规则

7.1 组批

同原料、同配方、同工艺、同一生产线连续生产的，质量均一的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 葡萄糖浆抽样

7.2.1.1 按表 3 规定随机抽取样本。

表 3 葡萄糖浆抽样表

批量范围/桶	抽取样本数/桶
<50	2
50~100	4
>100	6

7.2.1.2 槽车装产品每车必检。

7.2.1.3 从槽车取样口抽取样品，每份取样量应不少于 1 kg。

7.2.1.4 将抽取的样品分作两份置于两个洁净、干燥的容器中，密封，注明产品名称、批号、取样时间及地点、取样人姓名等，一份供检测用，一份封存保留半个月备查。

7.2.2 葡萄糖粉抽样

7.2.2.1 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。

7.2.2.2 整批产品中包装单位的抽取

抽取包装单位的数量按式（4）计算。

$$A = \sqrt{N/2} \dots\dots\dots (4)$$

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。

计算结果应取整数。

7.2.2.3 应用清洁、干燥的取样工具，均匀的抽取试样，每袋等量取样，取样总量应不少于 2 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、取样时间及地点、取样人姓名等，一份供检测用，一份封存保留半个月备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由生产厂的质检部门负责按本文件规定逐批进行检验并符合本文件要求。

7.3.2 出厂检验项目

- a) 葡萄糖浆：感官要求、DE值、干物质（固形物）、pH。
- b) 葡萄糖粉：感官要求、DE值、水分、pH。

7.4 型式检验

检验项目为本文件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三个月后，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) 国家监督机构按有关规定需要抽检时。

7.5 判定规则

7.5.1 抽取样品经检验，检验项目全部符合要求，判定该批产品符合本文件。

7.5.2 检验项目如有一项至两项不符合要求，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。若仍有一项不符合要求，判定该批产品不符合本文件。检验结果如有三项及以上指标不符合要求，判定该批产品不符合本文件。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 销售包装使用标签时，还应标注产品分类；DE值大于等于95%的产品，产品名称可标注“全糖粉”。

8.1.2 包装储存图示标志按GB/T 191的要求。

8.2 包装

8.2.1 包装容器（瓶、桶、槽车等）应整洁、无破损。

8.2.2 槽车装运葡萄糖浆，应使用专用槽车。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁。

8.3.2 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、曝晒。装卸时，应轻拿轻放，不得直接钩扎包装。

8.4 贮存

8.4.1 应储存在通风、干燥、清洁的仓库内，严防晒雨淋，严禁火种。

8.4.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品放在一起。

注：本品在贮存中如有少量晶体析出不影响本品质量。

附 录 A
(资料性附录)
熬糖温度的测定

A.1 试剂和溶液

A.1.1 斯丹默 5 度 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, 摇匀。

A.1.2 斯丹默 5 度 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, 摇匀。

A.1.3 斯丹默 5 度 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, 摇匀。

A.1.4 斯丹默 5 度储备液

分别吸取斯丹默 5 度 I 号液 44.0 mL, 斯丹默 5 度 II 号液 14.1 mL, 斯丹默 5 度 III 号液 4.4 mL, 混合, 加水稀释定容至 200 mL, 即为斯丹默 5 度储备液。

A.2 分析步骤

A.2.1 标准色溶液的配制

取斯丹默 5 度储备液 34 mL 于 100 mL 容量瓶中, 加水稀释定容, 摇匀、备用。

A.2.2 测定与结果表示

称取样品 200 g 于 500 mL 烧杯中, 置于 1000 W 带稳压器的电炉上 (垫有石棉网), 在烧杯中心插一支 0 °C~200 °C 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两滴, 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。所得结果表示为整数。

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。