



中华人民共和国国家标准

GB/T 20882.5—2025

代替 GB/T 20883—2017

淀粉糖质量要求 第 5 部分：麦芽糖

Quality requirements for starch sugar—Part 5: Maltose

2025-04-25 发布

2026-05-01 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件是 GB/T 20882《淀粉糖质量要求》的第5部分。GB/T 20882 已经发布了以下部分：

- 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；
- 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。

本文件代替 GB/T 20883—2017《麦芽糖》，与 GB/T 20883—2017 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了感官要求中对麦芽糖浆允许出现结晶析出的脚注(见 5.1 的表 1)；
- 更改了理化指标中对熬糖温度的指标要求(见 5.2 的表 2, 2017 年版的 4.2 的表 2)；
- 删除了食品安全要求(见 2017 版的 4.3)；
- 更改了麦芽糖粉和结晶麦芽糖感官要求的检测方法(见 6.2.2, 2017 年版的 5.2.2.2)；
- 增加了麦芽糖含量测定方法中微孔滤膜的规格以及峰面积归一化法作为计算方法(见 6.3.3.2 和 6.3.7.3)；
- 更改了所得结果保留位数(见 6.3.7.2 和 6.4.4, 2017 年版的 5.3.5.4 和 5.4.3)；
- 更改了麦芽糖含量计算结果的精密度要求(见 6.3.8, 2017 年版的 5.3.6)；
- 更改了 pH 检测中所用试验水的要求(见 6.6.2, 2017 年版的 5.6.2)；
- 更改了 pH 测定结果的精密度要求(见 6.6.4, 2017 年版的 5.6.3)；
- 更改了熬糖温度的检测方法为规范性附录 B(见 6.8, 2017 年版的 5.8)；
- 更改了麦芽糖浆、麦芽糖粉和结晶麦芽糖产品的抽样方式(见 7.2, 2017 年版的 6.2)；
- 删除了产品标签标识的要求(见 2017 年版的 7.1)。

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：广州双桥股份有限公司、浙江华康药业股份有限公司、山东中谷淀粉糖有限公司、肇庆焕发生物科技有限公司、鲁洲生物科技(山东)有限公司、保龄宝生物股份有限公司、东莞益海嘉里淀粉有限公司、双桥(厦门)有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、汤臣倍健股份有限公司、浙江晟格生物科技有限公司、诸城兴贸玉米开发有限公司。

本文件主要起草人：曹梦思、万振平、徐菁菁、曹建帮、丘春洪、赵玉斌、李培功、李克让、冯炳洪、王晓龙、张学荣、陈红辉、李碧珠、韩新峰、黄福臣、戴世军、王灵云、王红霞、潘坤、伍伯良、彭雪菲、黄玲、刘光兰、王金鹏。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2007 年首次发布为 GB/T 20883—2007, 2017 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

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,产品质量得到提升,产品品种得以丰富,行业技术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。目的在于提升食用葡萄糖行业的产品质量。
- 第 2 部分:葡萄糖浆(粉)。目的在于提升葡萄糖浆(粉)行业的产品质量。
- 第 3 部分:结晶果糖、固体果葡糖。目的在于提升结晶果糖、固体果葡糖行业的产品质量。
- 第 4 部分:果葡糖浆。目的在于提升果葡糖浆行业的产品质量。
- 第 5 部分:麦芽糖。目的在于提升麦芽糖行业的产品质量。
- 第 6 部分:麦芽糊精。目的在于提升麦芽糊精行业的产品质量。
- 第 7 部分:海藻糖。目的在于提升海藻糖行业的产品质量。

淀粉糖质量要求

第 5 部分：麦芽糖

1 范围

本文件给出了麦芽糖的产品分类,规定了要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存,描述了相应的试验方法。

本文件适用于麦芽糖的生产、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

麦芽糖 maltose

以淀粉或淀粉质为原料,经液化、糖化、精制而成的产品。

4 产品分类

4.1 按产品形态分为麦芽糖浆、麦芽糖粉和结晶麦芽糖。

4.2 按麦芽糖含量分为 M40 型、M50 型、M70 型和结晶麦芽糖。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。