



中华人民共和国国家标准

GB 15203—2014

食品安全国家标准 淀粉糖

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 15203—2003《淀粉糖卫生标准》。

本标准与 GB 15203—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 淀粉糖”;
- 修改了范围;
- 增加了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 删除了铜和微生物限量。

食品安全国家标准

淀粉糖

1 范围

本标准适用于淀粉糖。

2 术语和定义

2.1 淀粉糖

以淀粉或淀粉质为原料,经酶法、酸法或酸酶法加工制成的液(固)态产品,包括食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等。

2.1.1 液体淀粉糖

以淀粉或淀粉质为原料,经酶法、酸法或酸酶法加工制成的液态糖类产品。

2.1.2 固体淀粉糖

以淀粉或淀粉质为原料,经酶法、酸法或酸酶法加工,再经浓缩、干燥等处理制成的固态糖类产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	液体淀粉糖	固体淀粉糖	
色泽	无色、微黄色或棕黄色	白色或略带浅黄色	液体样品取适量试样置于 50 mL 烧杯中,固体样品取适量试样置于白色瓷盘中摊开,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味 ^a 、气味	甜味温和、纯正,无异味	甜味温和、纯正,无异味	
状态	黏稠状透明液体,无正常视力可见外来异物	粉末或结晶状态,无正常视力可见外来异物	
^a 麦芽糊精滋味为不甜或微甜。			

3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
