



中华人民共和国国家标准

GB 28307—2012

食品安全国家标准

食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液

2012-04-25 发布

2012-06-25 实施

中华人民共和国卫生部 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液

1 范围

本标准适用于以淀粉为原料,经液化、糖化、氢化、精制等工艺加工生产的食品添加剂麦芽糖醇和麦芽糖醇液。

2 化学名称、分子式和相对分子质量

2.1 化学名称

4-O- α -D-吡喃葡萄糖基山梨糖醇

2.2 分子式

$C_{12}H_{24}O_{11}$

2.3 相对分子质量

344.31(按 2007 年国际相对原子质量)

3 产品分类

3.1 麦芽糖醇

3.1.1 麦芽糖醇(I型)

高纯度的结晶产品。

3.1.2 麦芽糖醇(II型)

由麦芽糖醇液直接干燥得到的非结晶性固体产品。

3.2 麦芽糖醇液

由大量的麦芽糖醇和少量的山梨糖醇、低聚糖醇和多聚糖醇组成的液体混合物。

4 技术要求

4.1 感官要求:应符合表 1 的规定。