

ICS 67.180.20
X 31



中华人民共和国国家标准

GB/T 20884—2007

麦芽糊精

Maltodextrin

2007-02-02 发布

2007-12-01 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

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	1
5 要求	1
6 试验方法	2
7 检验规则	4
8 标志、包装、运输和贮存	5

前 言

本标准以 QB/T 2320—1997《麦芽糊精》为基础,首次制定。

本标准实施之日起,QB/T 2320—1997 自行废止。

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提出并归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、鲁洲生物科技(山东)有限公司、山东西王集团有限公司、华润赛力事达玉米工业有限公司、广州双桥股份有限公司、黑龙江华冠科技股份有限公司。

本标准起草人:郭新光、牛纪超、李伟、肖非、汤桂标、田兆春。

麦 芽 糊 精

1 范围

本标准规定了麦芽糊精的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于麦芽糊精。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2000,eqv ISO 780:1997)

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法(neq ISO 3696:1987)

GB 15203 淀粉糖卫生标准

GB/T 20885—2007 葡萄糖浆

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

麦芽糊精 maltodextrin(MD)

以淀粉或淀粉质为原料,经酶法低度水解、精制、喷雾干燥制成的不含游离淀粉的淀粉衍生物。

4 产品分类

按 DE 值分为三类:MD10;MD15;MD20。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 麦芽糊精感官要求

项 目	要 求		
	MD10	MD15	MD20
外观、色泽	白色或略带浅黄色的无定形粉末,无肉眼可见杂质		
气味	具有麦芽糊精固有的特殊气味,无异味		
滋味	不甜或微甜,无异味		

5.2 理化要求

应符合表 2 的规定。