

ICS 67.180.20
X 31



中华人民共和国国家标准

GB/T 20884—2007

GB/T 20884—2007

麦芽糊精

Maltodextrin

中华人民共和国
国家标准
麦芽糊精
GB/T 20884—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字

2007年7月第一版 2007年7月第一次印刷

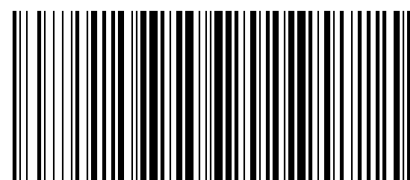
*

书号:155066·1-29657 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 20884—2007

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

6.7 碘试验

6.7.1 试剂

6.7.1.1 碘标准溶液 $[c(\frac{1}{2}I^{2-})=0.1\text{ mol/L}]$:按 GB/T 601 配制与标定。

6.7.1.2 碘标准使用液:吸取碘标准溶液(6.7.1.1)20 mL,用水稀释至 100 mL。

6.7.2 分析步骤

称取样品 1 g,加入新煮沸冷却后的蒸馏水 10 mL,加 5 滴碘标准使用液,搅匀后仔细观察,有无蓝色反应。

7 检验规则

7.1 组批

凡在同一班次内生产且经包装出厂的具有同样质量证明书的产品为一批。产品出厂前应按本标准规定经生产厂检验部门逐批进行检验,合格后出具产品合格证,方可出厂。

7.2 抽样

从整批产品中抽取样品时,应先从整批中抽取若干包装单位,然后再从抽出的包装单位中抽取均匀试样。

7.2.1 整批产品中包装单位的抽取

抽取包装单位的数量,根据式(3)计算:

$$A = \sqrt{N/2} \dots\dots\dots(3)$$

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。

7.2.2 均匀试样的抽取

取样时,用清洁、干燥的取样工具插入包装袋的三分之二。每袋取样 100 g,将抽取的样品迅速混匀,用四分法缩分,然后分装于两个 1 000 mL 应清洁干燥的磨口瓶中,密封。贴上标签,一瓶检测,一瓶封存备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 成品出厂前应经检验部门逐批检验,签发合格证后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括:感官要求、水分、DE 值、pH、碘试验。

7.4 型式检验

型式检验项目为本标准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;
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 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) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果如有 1 项~2 项指标不合格时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验,以复检结果为准,若仍有一项不合格,则判整批产品为不合格。

7.5.2 购、销双方对产品质量发生争议时,应由双方共同抽样后,交仲裁机构检验,以仲裁机构的检验结果为准。

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

表 2 麦芽糊精理化要求

项 目	要 求		
	MD10	MD15	MD20
DE 值/(%)	<11	11≤DE 值<16	16≤DE 值≤20
水分/(%) ≤	6.0		
溶解度/(%) ≥	98.0		
pH	4.5~6.5		
硫酸灰分/(%) ≤	0.6		
碘试验	无蓝色反应		

5.3 卫生要求

应符合 GB 15203 的规定。

6 试验方法

本方法中所用的水,在未注明其他要求时,应符合 GB/T 6682—1992 中三级以上(含三级)水的规格。所用试剂,在未注明其他规格时,均指分析纯(AR)。

6.1 感官检查

6.1.1 外观、色泽

取适量糊精样品,在自然光线下,用肉眼观察样品的颜色和形态,有无杂质。

6.1.2 气味

取样品 20 g,放入 100 mL 磨口瓶中,加入 50℃ 的温水 50 mL,加盖,振摇 30 s,倾出上清液,嗅其气味,并记录其气味特征。

6.1.3 滋味

清水漱口后,取少量样品放入口中,仔细品尝,并记录其滋味特征。

6.2 DE 值

按 GB/T 20885—2007 中的 6.3 测定。

6.3 水分(直接干燥法)

6.3.1 仪器

6.3.1.1 恒温干燥箱:控温精度±2℃。

6.3.1.2 分析天平:精度 0.1 mg。

6.3.1.3 称量皿:50 mm×30 mm。

6.3.1.4 干燥器:用变色硅胶做干燥剂。

6.3.2 分析步骤

称取样品 2 g(精确至 0.000 1 g)于已烘至恒重的称量皿中,放入 105℃±2℃ 恒温干燥箱内干燥 2 h,移入干燥器中冷却,30 min 后称量。再放入恒温箱内烘 1 h,称量,直至恒重。

6.3.3 结果计算

样品的水分按式(1)计算,数值以%表示。

$$X_1 = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X_1 ——样品水分的质量分数,%;

m_1 ——干燥前称量皿加样品的质量的数值,单位为克(g);

m_2 ——干燥后称量皿加样品的质量的数值,单位为克(g);

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。