

# QB

## 中华人民共和国行业标准

QB 1216—91

---

### 果葡糖浆及其试验方法

1991—09—10发布

1992—04—01实施

---

中华人民共和国轻工业部 发布

## 果葡糖浆及其试验方法

本标准理化指标参照日本JAS农林水产省告示第208号—1980。试验方法中，固形物含量参照采用ISO 1743—1982，DE值参照采用ISO 5377—1981，硫酸灰分参照采用ISO 5809—1982，果糖含量、pH值、色度、透光度参照采用JAS农林水产省告示第208号—1980。

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了42型果葡糖浆产品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存及其试验方法。

本标准适用于淀粉质原料，用酶法或酸酶法水解制得高DE值的糖液，再经葡萄糖异构酶转化而得的果葡糖浆。

### 2 引用标准

- GB 191 包装储运图示标志
- GBn 240 淀粉糖卫生标准
- GB 4789 食品卫生检验方法微生物学部分
- GB 5009 食品卫生检验方法理化部分
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 8170 数字修约规则

### 3 技术要求

#### 3.1 感官指标

##### 3.1.1 色泽

无色或淡黄色，清亮透明，无肉眼可见杂质。

##### 3.1.2 香气

具有葡萄糖、果糖的纯正香气，无异臭。

##### 3.1.3 滋味

甜味纯正，无异味。

#### 3.2 理化指标

见表1。

#### 3.3 卫生指标

见表2。

表 1

| 项 目 \ 级 别      | 优 级     | 一 级    | 二 级    |
|----------------|---------|--------|--------|
| 固形物含量, % (m/m) | ≥71.0   |        | ≥70.0  |
| 果糖含量, % (对固形物) | ≥42.0   | ≥40.0  | ≥37.0  |
| DE值, %         | ≥95.0   | ≥93.0  | ≥90.0  |
| pH值            | 3.5~5.0 |        |        |
| 色度             | ≤0.025  | ≤0.045 | ≤0.065 |
| 透光度, %         | ≥99.0   | ≥97.0  | ≥95.0  |
| 硫酸灰分, %        | ≤0.05   | ≤0.10  | ≤0.15  |

表 2

| 项 目 \ 级 别                       | 优 级   | 一 级 | 二 级 |
|---------------------------------|-------|-----|-----|
| 砷 (以As计), mg/kg                 | ≤0.5  |     |     |
| 铅 (以pb计), mg/kg                 | ≤0.5  |     |     |
| 二氧化硫 (以SO <sub>2</sub> 计), g/kg | ≤0.02 |     |     |
| 氰化物 (以HCN计), mg/kg<br>(以木薯为原料者) | ≤2    |     |     |
| 细菌总数, 个/g                       | ≤1500 |     |     |
| 大肠菌群, 个/100g                    | ≤30   |     |     |
| 致病菌 (系指肠道致病菌<br>及致病性球菌)         | 不得检出  |     |     |

## 4 检验规则

### 4.1 验收

4.1.1 凡同一生产厂名、同一产品名称、同一规格、同一商标及批号,并具有同一质量证明书的果葡糖浆产品视为一批。

4.1.2 产品应由生产厂的质量检测部门按本标准规定对其生产的产品进行逐批检验,产品应附有质量检验部门签署的质量合格证,不合格的产品一律不得出厂。

4.1.3 受货方有权按本标准规定,从交付的该产品中抽样进行检验。检验结果,若理化指标或卫生指标有一项不符合规定,可重新抽取同批样品进行复验,若仍不合格,则该批产品为不合格品。

4.1.4 当供需双方对产品质量发生争议时,可请上级法定质量检验部门进行仲裁,费用由败诉方承担。