



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20882.3—2021

代替 GB/T 26762—2011

## 淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖

Quality requirements for starch sugar—  
Part 3: Crystalline fructose and solid fructose-glucose

2021-12-31 发布

2022-07-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布



## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是《淀粉糖质量要求》系列标准之一。该系列标准已经发布了以下部分：

- GB/T 20880 食用葡萄糖；
- GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第 2 部分：葡萄糖浆(粉)；
- GB/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第 3 部分：结晶果糖、固体果葡糖；
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第 4 部分：果葡糖浆；
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精。

本文件代替 GB/T 26762—2011《结晶果糖、固体果葡糖》，与 GB/T 26762—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了术语和定义(见第 3 章,2011 年版的第 3 章)；
- 更改了固体果葡糖感官要求(见 4.1,2011 年版的 4.1)；
- 删除了粉末状固体果葡糖的理化指标(见 2011 年版的 4.2)；
- 删除了酸度理化指标(见 2011 年版的 4.2)；
- 增加了 pH 的理化指标及检验方法(见 4.2 和 5.6)；
- 更改了旋光度法的取样方法,增加了精密度要求(见 5.3.2.3 和 5.3.2.6,2011 年版的 5.2.2.4)；
- 更改了干燥失重的检验方法(见 5.5,2011 年版的 5.3)；
- 更改了 5-羟甲基糠醛的理化指标及检验方法(见 4.2 和 5.7,2011 年版的 4.2 和 5.5)；
- 更改了抽样(见 6.2,2011 年版的 6.2)；
- 删除了出厂检验项目中酸度、硫酸灰分、色度、氯化物、不溶于水杂质的检验要求,增加了 pH 值的检验要求(见 6.3.2,2011 年版的 6.3.2)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：山东西王糖业有限公司、保龄宝生物股份有限公司、石家庄华旭药业有限责任公司、河北乐开节能科技股份有限公司、山东谦诺生物科技有限公司、泰莱贸易(上海)有限公司、丹尼斯克(中国)有限公司、山东香驰健源生物科技有限公司、广州双桥股份有限公司、河南巨龙生物工程股份有限公司、山东兆光色谱分离技术有限公司、中国生物发酵产业协会、中轻食品工业管理中心。

本文件主要起草人：李建军、杨荣玉、郭玉波、李培功、刘彦卿、赖庚音、王晋、徐元喜、郑丽、刘虹、常书强、汤桂标、滕佳佳、王兆光、顾尤。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2011 年首次发布为 GB/T 26762—2011；
- 本次为第一次修订。