

GB/T 32101—2015

- a) 原辅材料有较大变化时;
- b) 更改关键工艺或设备时;
- 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。

7.4 判定规则

抽取样品经检验,所检项目全部合格,则判该批产品为合格品;如果在检验结果中有两项以下(含两项)指标不符合标准时,允许在同批产品中加倍重新抽样,如复检结果仍有一项不合格者,则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

包装容器上应有牢固明显的标志,内容包括:产品名称、生产厂厂名、厂址、商标、产品标准编号、生产日期、净含量。

注:麦芽糖醇液的干燥品名称可标示为麦芽糖醇液(干燥品)。

8.2 包装

包装容器应整洁,无破损。麦芽糖醇液可采用聚乙烯塑料包装桶,或根据包装用户要求包装。

8.3 运输

本产品运输时应防止日晒雨淋,不应与有毒有害物质混运。

8.4 贮存

本产品应贮存在干燥仓库里,防止受潮变质。

GB/T 32101—2015

ICS 67.180.20
X 69

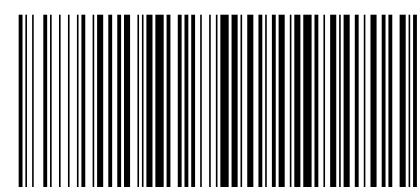


中华人民共和国国家标准

GB/T 32101—2015

麦芽糖醇和麦芽糖醇液(工业用)

Maltitol and maltitol solution for industry



GB/T 32101—2015

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-53287

定价: 14.00 元

2015-10-09 发布

2016-09-01 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

明外均为分析纯。标准溶液、制剂的制备应符合 GB/T 601 和 GB/T 603 的要求。

6.1 感官指标

取适量样品,在自然光线下,观察样品的颜色和形态,检查其有无正常视力可见杂质,并嗅其味。

6.2 麦芽糖醇和山梨糖醇含量的测定(高效液相色谱法)

按 GB 28307 规定的方法测定。

6.3 水分

按 GB 28307 规定的方法测定。

6.4 还原糖

按 QB/T 2335—2012 中 5.8.1 测定。

6.5 灼烧残渣

按 GB 28307 规定的方法测定。

6.6 比旋度

按 GB 28307 规定的方法测定。

6.7 硫酸盐

按 GB 28307 规定的方法测定。

6.8 氯化物

按 GB 28307 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一次投料生产、同一规格、同一品种的均质产品为一批。

7.2 抽样与留样

采样单元数按 GB/T 6678 规定采样,所取样品总量不应少于 500 g,将所取样品充分混均后,分别装入两个清洁干燥容器中,贴上标签,注明生产厂名、产品名称、批号、批量、取样日期,一份作为实验室样品供检验用,另一份密封保存作为样品,以备仲裁分析。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、麦芽糖醇含量(以干基计)、水分、灼烧残渣、还原糖(以葡萄糖计)。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目,正常情况下,每半年进行一次。当有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
麦芽糖醇和麦芽糖醇液(工业用)
GB/T 32101—2015

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)
北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946

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 0.5 字数 10 千字
2016 年 1 月第一版 2016 年 1 月第一次印刷

*

书号:155066·1-53287 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)68510107

4 产品分类

根据产品性状分为麦芽糖醇和麦芽糖醇液两类。

注：麦芽糖醇液可以干燥品的形式存在。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	
	麦芽糖醇	麦芽糖醇液
色泽	白色或近白色	无色
气味	无异味	
形态	结晶性粉末	黏稠液体
杂质	无正常视力可见杂质	

注：麦芽糖醇液(干燥品)的感官要求参考麦芽糖醇的感官要求。

5.2 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	指标	
	麦芽糖醇	麦芽糖醇液
麦芽糖醇含量(以干基计)/%	≥ 98.0	50.0
山梨糖醇含量(以干基计)/%	≤ —	8.0
水分/%	≤ 1.0	31.0 ^a
还原糖(以葡萄糖计)/%	≤ 0.1	0.3
比旋度 $[\alpha]_D^{20}/(^{\circ})$	+105.5~+108.5	—
灼烧残渣/%	≤ 0.1	0.1
硫酸盐/%	≤ 0.01	0.01
氯化物/%	≤ 0.005	0.005

^a 麦芽糖醇粉的水分指标≤1.0%。

6 试验方法

试验方法中所用水均为去离子水或蒸馏水,并符合 GB/T 6682—2008 的规定,所用试剂除特殊说

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出。

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(SAC/TC 64/SC 5)归口。

本标准起草单位:浙江华康药业股份有限公司、秦皇岛骊骅淀粉股份有限公司、罗盖特(中国)精细化工有限公司、鲁洲生物科技(山东)有限公司、山东福田药业有限公司、山东富欣生物科技股份有限公司、中国生物发酵产业协会。

本标准起草人:李晓燕、姚雪宏、茹彩友、李欢、赵玉斌、方春雷、郝景峰、刘捷。