

# 团体标准

T/SZS 2765—2025

代替 T/SZS 2765—2022

圳品 淀粉糖

ZHEN PIN—Starch sugar

2025- XX- XX 发布

2022- XX- XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件代替T/SZS 2765—2022《供深食品 淀粉糖》，与T/SZS 2765—2022相比，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为：圳品 淀粉糖；
- 增加了产品分类；
- 修订了理化要求；
- 修订了安全要求；
- 修订了标签和标志。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2765—2022。



# 圳品 淀粉糖

## 1 范围

本文件规定了圳品 淀粉糖的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法以及标签和标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于淀粉糖。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图形符号标志  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖  
GB/T 20882.1 淀粉糖质量要求 第1部分：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 20882.5 淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖  
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精  
GB/T 20882.7 淀粉糖质量要求 第7部分：海藻糖  
GB/T 23528.4 低聚糖质量要求 第4部分：低聚异麦芽糖  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 28720 淀粉糖分类通则  
CODEX STAN 192-1995 食品添加剂通用标准（GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES）  
CODEX STAN 193-1995 食品和饲料中污染物和毒素通用标准（GENERAL STANDARD FOR CONTAMINANTS AND TOXINS IN FOOD AND FEED）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

淀粉糖 starch sugar

以淀粉或淀粉质为原料，经酶法、酸法或酸酶法加工制成的液（固）态产品，包括食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等。

3.2

**液体淀粉糖 liquid starch sugar**

以淀粉或淀粉质为原料，经酶法、酸法或酸酶法加工制成的液态糖类产品，如葡萄糖浆、麦芽糖浆、F55果葡糖浆、F42果葡糖浆等。

3.3

**固体淀粉糖 solid starch sugar**

以淀粉或淀粉质为原料，经酶法、酸法或酸酶法加工，再经浓缩、干燥等处理制成的固态糖类产品，如结晶葡萄糖、全糖粉、结晶麦芽糖、结晶果糖、麦芽糊精等。

4 产品分类

淀粉糖的分类应符合GB/T 28720的规定。

5 技术要求

5.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求

淀粉糖的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求		来源
	液体淀粉糖	固体淀粉糖	GB 15203
色泽	无色、微黄色或棕黄色	白色或略带浅黄色	
滋味 <sup>a</sup> 、气味	甜味温和、纯正，无异味	甜味温和、纯正，无异味	
状态	黏稠状透明液体，无正常视力可见外来异物	粉末或结晶状态，无正常视力可见外来异物	
<sup>a</sup> 麦芽糊精滋味为不甜或微甜。			

5.3 理化要求

- 5.3.1 食用葡萄糖的理化要求应符合 GB/T 20882.1 中有关规定。
- 5.3.2 麦芽糖的理化要求应符合 GB/T 20882.5 中有关规定。
- 5.3.3 低聚异麦芽糖的理化要求应符合 GB/T 23528.3 中有关规定。
- 5.3.4 葡萄糖浆（粉）的理化要求应符合 GB/T 20882.2 中有关规定。
- 5.3.5 结晶果糖、固体果葡糖的理化要求应符合 GB/T 20882.3 中有关规定。
- 5.3.6 果葡糖浆的理化要求应符合 GB/T 20882.4 中有关规定。
- 5.3.7 麦芽糊精的理化要求应符合 GB/T 20882.6 中有关规定。
- 5.3.8 海藻糖的理化要求应符合 GB/T 23528.7 中有关规定。
- 5.3.9 其他各类淀粉糖的理化要求参照相应产品国家标准有关规定执行。

5.4 安全要求

5.4.1 污染物限量

淀粉糖的污染物限量应符合GB 2762的规定，同时符合表2的规定。

表 2 污染物限量

物质名称	限量值 mg/kg	来源
丙烯腈 (Acrylonitrile)	0.02	CODEX STAN 193-1995
氯乙烯单体 (Vinyl Chloride Monomer)	0.01	CODEX STAN 193-1995

5.4.2 真菌毒素限量

淀粉糖的真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，同时符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

物质名称	限量值 μg/kg	来源
总黄曲霉毒素 <sup>a</sup> (Total aflatoxin)	10	香港规例第 132AF 章
注：“香港规例第 132AF 章”指《食物内有害物质规例》（香港特别行政区第 132 章，附属法例 AF）。		
<sup>a</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、G <sub>1</sub> 及 G <sub>2</sub> 之和。		

5.4.3 食品添加剂使用量

淀粉糖的食品添加剂使用应符合GB 2760的规定，同时符合表4的规定。

表 4 食品添加剂使用量

物质名称	限量值 mg/kg	来源	备注
二氧化硫及亚硫酸盐 (sulfur dioxide, potassium metabisulphite)	15	香港规例第 132BD 章 澳门第 5/2024 号行政法规、 CODEX STAN 192-1995	适用于脱水葡萄糖、单水葡萄糖
二氧化硫及亚硫酸盐 (sulfur dioxide, potassium metabisulphite)	15	香港规例第 132BD 章 澳门第 5/2024 号行政法规、 CODEX STAN 192-1995	适用于葡萄糖粉
二氧化硫及亚硫酸盐 (sulfur dioxide, potassium metabisulphite)	20	香港规例第 132BD 章 澳门第 5/2024 号行政法规、 CODEX STAN 192-1995	适用于葡萄糖浆、干制葡萄糖浆
注 1：“香港规例第 132BD 章”指《食品内防腐剂规例》（香港特别行政区第 132 章，附属法例 BD）			
注 2：“澳门第 5/2024 号行政法规”指《食品中食品添加剂使用标准》（澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规）			

6 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

## 7 标签和标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签和标志

7.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标示产品分类。

7.1.2 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 7.2 包装

7.2.1 包装容器（瓶、桶、袋等）应整洁、无破损。

7.2.2 槽车装运液体产品时，应使用专用槽车。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁。

7.3.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品混装、混运，应避免受潮、受压、曝晒。装卸时，应轻拿轻放，不应直接钩扎包装。

### 7.4 贮存

7.4.1 应贮存在通风、干燥、清洁的仓库内，严防曝晒雨淋，严禁火种。

7.4.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品放在一起。



## 参 考 文 献

- [1] NY/T 2110 绿色食品 淀粉糖和糖浆
  - [2] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
  - [3] 食品中食品添加剂使用标准（澳门特别行政区第5/2024号行政法规）
-