

团体标准

T/SZS 2762—2025
代替 T/SZS 2762—2019

圳品 麦芽糖

ZHEN PIN—Maltose

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2019 - 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 2762—2019《供深食品 麦芽糖》，与T/SZS 2762—2019相比，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为：圳品 麦芽糖；
- 增加了术语和定义；
- 修订了感官要求；
- 修订了理化要求；
- 修订了安全要求；
- 修订了检验方法；
- 增加了检验规则；
- 增加了包装标识；
- 增加了运输、贮存。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件主要起草单位：。

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 2762—2019。

圳品 麦芽糖

1 范围

本文件规定了圳品 麦芽糖的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、包装标识、运输以及贮存。

本文件适用于麦芽糖。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 191 包装储运图形符号标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 20882.5 淀粉糖质量要求 第5部分：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 30642 食品抽样检验通用导则

NY/T 2110 绿色食品 淀粉糖和糖浆

T/SZS 2765 供深食品 淀粉糖

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

麦芽糖 maltose

以淀粉或淀粉质为原料，经液化、糖化、精制而成的产品。

[来源：GB 20882.5—2025, 3.1]

4 产品分类

4.1 按产品形态分为麦芽糖浆、麦芽糖粉和结晶麦芽糖。

4.2 按麦芽糖含量分为M40型、M50型、M70型和结晶麦芽糖。

5 技术要求

5.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 感官要求

麦芽糖的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求			检验方法	来源
	麦芽糖浆	麦芽糖粉	结晶麦芽糖		
性状 ^a	无色或浅黄色或棕黄色，黏稠状透明液体	白色或略带浅黄色粉末	白色或略带浅黄色结晶性颗粒	取代表性样品，均匀平置于白色搪瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察状态和色泽。用常温纯净水配成 100 mL 干物质 4% 的麦芽糖溶液用鼻嗅气味，口尝滋味。	GB/T 20882.5 NY/T 2110
气味	具有麦芽糖的特有气味				
滋味	柔和甜味，无异味				
杂质	无正常视力可见杂质				
^a 液体产品允许出现结晶析出。					

5.3 理化要求

麦芽糖的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	指标						
	M40 型		M50 型		M70 型		结晶麦芽糖
	麦芽糖浆	麦芽糖粉	麦芽糖浆	麦芽糖粉	麦芽糖浆	麦芽糖粉	
麦芽糖含量(以干基或干物质计)/(g/100g)	≥ 40		≥ 50		≥ 70		≥ 95
干物质(固形物)/(g/100g)	≥ 70	—	≥ 70	—	≥ 70	—	—
水分/(g/100g)	—	≤ 5	—	≤ 5	—	≤ 5	≤ 6.5
PH	4.0~7.0						
透光率 ^a /%	≥ 95	—	≥ 95	—	≥ 95	—	—
熬糖温度 ^b /℃	符合声称	—	符合声称	—	符合声称	—	—
氯化物/(g/100g)	—						≤ 0.01
硫酸灰分/(g/100g)	≤ 0.3						
碘试验	—	无蓝色反应	—	无蓝色反应	—	无蓝色反应	无蓝色反应
^a 着色用途的棕黄色麦芽糖浆的透光率 ≥ 40%。							
^b 熬糖温度根据供需双方需要测定。							

5.4 安全要求

麦芽糖的安全要求应符合T/SZS 2765的规定。

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 检验规则

7.1 组批

采用相同原料、配方、工艺，在同一条生产线上连续生产，质量保持一致的产品，视为同一批次。

7.2 抽样

抽样应符合GB/T 20882.5、GB/T 30642的规定。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件规定进行检验，产品合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目如下：

- 麦芽糖浆：感官、干物质（固形物）、pH。
- 麦芽糖粉：感官、麦芽糖含量、水分、pH。
- 结晶麦芽糖：感官、麦芽糖含量、水分、pH、氯化物。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验的项目应包括本文件 5.2、5.3 规定的全部项目。

7.4.2 型式检验半年进行一次。有下列情况之一，也应进行型式检验：

- 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。

7.5 判定规则

7.5.1 产品经检验，所有项目均符合要求，判定该批次产品符合本文件。

7.5.2 产品初次检验项目中存在 1 项～2 项不符合要求的，应重新抽取相同批次产品两倍量初检样品进行复检，以复检结果为准。若仍有 1 项不符合要求，判定该批产品不符合本文件。检验结果如有 3 项及以上指标不符合要求，判定该批产品不符合本文件。

8 包装标识

8.1 标签

8.1.1 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定，应注明产品分类。

8.1.2 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装容器（瓶、桶、袋等）应整洁、无破损。

8.2.2 按同类同规格包装，不应混装，包装的产品应排列整齐。包装应牢固、防潮、不易破损。

8.2.3 槽车装运麦芽糖浆，应使用专用槽车。

9 运输、贮存

9.1 运输

9.1.1 运输工具应清洁、卫生，运输过程中注意防雨、防潮、防晒。

9.1.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性和有气味物品混装、混运。装卸时应轻拿轻放，不应直接钩扎包装。

9.2 贮存

9.2.1 应贮存在通风、干燥、清洁的仓库内，严防日晒雨淋，严禁火种。

9.2.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品混存。

参 考 文 献

- [1] GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- [2] GB/T 23528.4 低聚糖质量要求 第4部分：低聚异麦芽糖
- [3] GB/T 28720 淀粉糖分类通则

T/SZS