《食品安全国家标准 食品添加剂 异麦芽酮糖》

（GB 1886.182-2016）第 1 号修改单编制说明

一、修订背景

《食品安全国家标准 食品添加剂 异麦芽酮糖》（GB 1886.182-2016）已于 2016 年 8 月 31 日发布，2017 年 1 月 1 日实施。该标准中干燥减量指标采用的检测方法是 GB5009.3 直接干燥法（干燥温度为 95℃±2℃）。在执行此标准中，生产企业和检测机构针对干燥减量指标检测时遇到如下问题：在检测过程中，温度达到 95℃附近，样品发生融化现象，同一样品平行样检测数据偏差较大，同时融化释放了产品本身的结晶水，使得大部分产品的检测指标超过标准限定，并且取样量、样品颗粒度大小、干燥箱型号、风扇开与否、干燥时间、温度控制的准确度、样品在干燥箱里放置的位置等均对检测结果产生较大影响，严重影响行业发展，急需修改标准中干燥减量指标的检测方法。

二、修订内容

3.2 理化指标

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
干燥减量，ω/% ≤	1.0	GB 5009.3 直接干燥法 [a]
a 干燥温度为 9 5 ℃±2 ℃。		

改为：

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
干燥减量，ω/% ≤	1.0	GB5009.3 减压干燥法

表内其余项目不变。

三、征求意见情况

针对修改后的内容，中国生物发酵产业协会征集了全国实际生产产品的 4 家单位 3-4 批次样品共计 14 个样品，统一编号后送至国家轻工业食品质量监督检测天津站按照 GB5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》第二法减压干燥法进行测定，检测值均符合 GB 1886.182-2016 的指标规定。具体检测结果见附表。

四、审查通过情况

暂无。

附表：异麦芽酮糖样品中干燥减量检测数据汇总表

样品名称	项目名称	检验方法、结果
		GB5009.3-2016 第二法
A001	干燥减量 %	0.076
A002	干燥减量 %	0.088
A003	干燥减量 %	0.084
A004	干燥减量 %	0.13
B001	干燥减量 %	0.068
B002	干燥减量 %	0.069
B003	干燥减量 %	0.047
C001	干燥减量 %	0.048
C002	干燥减量 %	0.066
C003	干燥减量 %	0.056
C004	干燥减量 %	0.065
D001	干燥减量 %	0.10
D002	干燥减量 %	0.026
D003	干燥减量 %	0.10