

中华人民共和国国家标准

GB 1903.30—2022

食品安全国家标准

食品营养强化剂 多聚果糖

2022-06-30 发布

2022-12-30 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

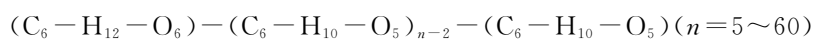
食品营养强化剂 多聚果糖

1 范围

本标准适用于以菊苣或菊芋根为原料,采用酸/碱处理或其他方式去除杂质,使用干燥等工艺制得的食物营养强化剂多聚果糖。

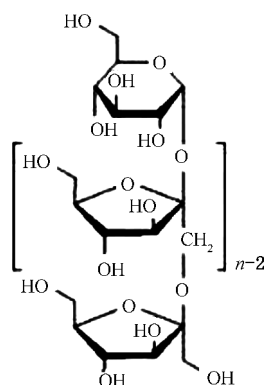
2 分子式和结构式

2.1 分子式



2.2 结构式

多聚果糖是果糖单元通过 β -2,1-键联接而成并以葡萄糖单元终止的单元总数为 5~60 的碳水化合物。



3 技术要求

3.1 感官要求

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
色泽	白色或微黄色	取适量实验室样品,置于清洁、干燥的白瓷盘或烧杯中,在自然光线下,目视观察其色泽和状态,嗅其气味
状态	无定型粉末	
气味	无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	