



411339S-2025



河南宝莱健生物工程有限公司企业标准

Q/HBLJ 0015S-2025

塔格糖

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

河南宝莱健生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由河南宝莱健生物工程有限公司提出。

本标准由河南工业大学、河南牧业经济学院、河南农业大学、河南坚久实业有限公司、河南大道康源健康产业有限公司和河南宝莱健生物工程有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘劝平、范永超、侯银臣、廖爱美、潘龙、杨盛茹、吴庆伟、孙亚楠、余静怡。

H N

Q B

塔格糖

1 范围

本标准规定了塔格糖的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以半乳糖[以乳糖为原料，经乳糖酶酶解制成]为原料，经异构化、脱色、脱盐、浓缩、结晶、干燥而成的塔格糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.3 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.2 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
形 态	结晶性粉末	QB/T 4613
色 泽	白色或近白色	
气 味	无异味	
杂 质	无正常视力可见杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
塔格糖含量，g/100g	≥ 98.0	QB/T 4613
比旋光度 $[\alpha]_{\text{D}}^{20}$ ，°	-4.0~-7.0	GB/T 613

灰 ≤ 分 ， g/100g	0.1	GB 5009.4
水 ≤ 分 ， g/100g	0.5	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；塔格糖的使用（包 括标识标签）应符合国家卫健委相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、比旋光度、塔格糖含量。型式 检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以半乳糖[以乳糖为原料，经乳糖酶酶解制成]为原料，经异构化、脱色、脱盐、浓缩、结晶、干燥而成的塔格糖。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照国家卫健委 2014 年第 10 号公告和 GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》的要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宝莱健生物工程有限公司