

《低聚异麦芽糖 质量分级评价规则》征求意见稿

团体标准编制说明

一、任务来源

低聚异麦芽糖作为重要的功能性低聚糖，具有甜度适中、稳定性好、易消化吸收等特性，广泛应用于食品、饮料、保健品、烘焙等多个领域，市场需求持续增长。随着低聚异麦芽糖产业快速发展，市场上产品质量参差不齐，不同生产工艺、原料来源的产品在纯度、组分、理化指标等方面差异较大，缺乏统一的质量分级评价标准，易导致市场秩序混乱、消费者难以辨别产品优劣，制约行业规范化、高质量发展。

近年来，国家相继出台《“健康中国 2030”规划纲要》《关于推动食品产业高质量发展的指导意见》等政策文件，明确提出要完善食品质量标准体系、规范食品市场秩序、提升食品质量安全水平，为低聚异麦芽糖行业标准化建设提供了政策指引。

通过本团体标准落地实施，可统一低聚异麦芽糖质量分级指标、评价方法，明确不同等级产品的技术要求，助力企业规范生产、提升产品质量，帮助消费者科学选购产品，推动低聚异麦芽糖行业朝着标准化、规范化、高端化方向发展。根据《团体标准管理规定》、《中国西部开发促进会团体标准管理办法》有关规定，特立项本标准。本标准项目计划编

号为 2026-085-CWDPA。

二、起草单位

本标准由山东天骄生物技术股份有限公司提出，由中国西部开发促进会归口。本标准由石家庄市惠源淀粉有限公司、山东天美生物技术有限公司、山东天久生物技术有限公司、菏泽市食品药品检验检测研究院、菏泽市科学技术信息研究所、菏泽华瑞面业有限公司共同起草。

三、标准的编制原则

标准起草小组在编制标准过程中，以国家现行食品相关法律法规、食品安全标准为基础，结合我国低聚异麦芽糖行业生产现状、市场需求及企业实际生产技术水平，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》的规定及相关要求编制。

四、标准编制过程

1、项目调研阶段

2026年1月，标准起草工作组启动前期调研工作，全面梳理国内外低聚异麦芽糖相关标准、文献资料，深入调研国内低聚异麦芽糖主流生产企业（涵盖不同规模、不同工艺类型）的生产工艺、质量控制指标、检测方法及产品分级现状；

调研下游食品、保健品等应用行业对低聚异麦芽糖产品质量的实际需求；收集市场流通产品的质量抽检数据，分析产品质量差异核心因素，完成调研资料汇总与技术分析，为标准编制奠定扎实的数据与技术基础。

2、项目立项阶段

2026年4月8日，中国西部开发促进会正式立项《低聚异麦芽糖 质量分级评价规则》团体标准，明确标准立项获批，正式启动该团体标准的规范化编制流程。

3、标准起草阶段

立项后，成立标准编制工作起草小组，全面统筹标准编制组织工作，同步开展标准起草单位的筹备与征集，经严格征集、评审与筛选，确定标准起草工作组核心成员单位。工作组基于前期调研成果，于2026年4月完成《低聚异麦芽糖质量分级评价规则》团体标准草案稿编写；并于4月28日召开标准启动会议，针对草案稿内容研讨优化，完善标准框架与核心条款。

4、意见征集阶段

2026年5月9日，中国西部开发促进会标准化工作委员会发布通知，面向行业公开征集《低聚异麦芽糖 质量分级评价规则》团体标准修改意见，广泛吸纳各方专业建议，对标准内容进行全面优化完善。

后续，标准起草工作组将结合意见征集阶段收集的反馈

建议，对标准草案稿进行修订完善，并按流程进行送审及报批等工作。

五、标准主要内容

标准立项名称：《质量分级及“领跑者”评价要求低聚异麦芽糖》

标准名称：《低聚异麦芽糖 质量分级评价规则》

1、范围

本文件规定了低聚异麦芽糖的通用要求、质量分级要求、“领跑者”评价指标、试验方法、检验规则、评价程序及附则。

本文件适用于以淀粉或淀粉质原料，经酶法转化、精制、浓缩（干燥）工艺生产的食品添加剂、食品用固体（低聚异麦芽糖粉）和液体（低聚异麦芽糖浆）低聚异麦芽糖产品的质量分级与企业标准“领跑者”综合评价。

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 601—2016 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备

GB/T 603—2023 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备

GB/T 1354—2018 大米

GB/T 1355—2021 小麦粉

GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4—2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.8—2023 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.12—2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22—2014 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 6682—2008 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 20881—2017 低聚异麦芽糖

GB/T 23527.3 酶制剂质量要求 第3部分：淀粉酶制剂

GB/T 23528.4—2025 低聚糖质量要求 第4部分：低聚异麦芽糖

3、术语和定义

GB/T 20881—2017、GB 1886.103—2015、RB/T 222—2021、GB/T 23528.4—2025界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

低聚异麦芽糖 isomaltooligosaccharide; IMO

以淀粉或淀粉质原料，经酶法转化、精制、浓缩（干燥）等工艺制得的产品，主要成分为 α -1,6-糖苷键结合的异麦芽糖（IG2）、潘糖（P）、异麦芽三糖（IG3）及以上的低聚糖。

3.2

质量分级 quality grading

根据低聚异麦芽糖产品的感官指标、理化指标、安全指标及卫生指标，结合产品纯度、性能表现，将产品进行等级划分。

3.3

干物质（固形物） dry matter (solid content)

低聚异麦芽糖产品中除去水分后剩余的物质质量占产品总质量的百分比。

4、通用要求

本部分解释了低聚异麦芽糖的生产要求、安全要求、标

识要求和其他要求四部分的内容。

5、质量分级要求

本部分包括感官指标、理化指标、安全指标、分级判定规则四部分的内容。

6、“领跑者”评价要求

本部分对评价总则、核心质量指标、绿色低碳与能耗环保评价指标、技术创新与经营服务评价指标、综合等级判定规则和评价周期与动态管理进行了规定。

7、试验方法

本部分包括感官指标试验方法、理化指标试验方法、安全指标试验方法。

8、检验规则

本部分包括批的划分、抽样方法、检验分类、判定规则。

六、标准水平分析

6.1 采用国际标准和国外先进标准的程度

经查，国内外无相同类型的标准，故没有相应的国内外标准可采用。

6.2 与国际标准及国外标准水平对比

本标准达到国内先进水平。

6.3 与现有标准及制定中的标准协调配套情况

本标准的制定与现有的标准及制定中的标准协调配套，无重复交叉现象。

6.4 设计国内外专利及处置情况

经查，本标准没有涉及国内外专利。

七、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准及相关标准协调配套情况

本标准的制定过程、技术指标的选定、检验项目的设置符合现行法律、法规和强制性国家标准的规定。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议该标准作为推荐性团体标准。

十、贯彻标准的要求和措施建议，包括（组织措施、技术措施、过渡办法）

由于本标准首次制定，没有特殊要求。

十一、废止现有有关标准的建议

无。

《低聚异麦芽糖 质量分级评价规则》

团体标准起草组

2026年5月