



食品安全标准法规信息动态

本文对2025年4月发布的食品领域标准信息进行了梳理，列出了2025年4月发布的食品领域国家标准更新目录，并对GB/T 20882.1《淀粉糖质量要求 第1部分：食用葡萄糖》新旧标准进行了比对。详细标准法规及比对信息请查阅“中国标网·食品标准综合服务平台”（food.spc.net.cn）。



获取更多重点标准解读
请扫二维码

(一) 国家标准委发布的国家标准更新情况

2025年4月，国家标准委发布的国家标准中食品相关标准共计16项，具体如下：

类别	标准编号	标准名称	代替标准号	实施日期
推荐性国家标准 (16项)	GB/T 8269.1—2025	有机酸质量要求 第1部分：柠檬酸	GB/T 8269—2006	2026-05-01
	GB/T 10781.3—2025	白酒质量要求 第3部分：米香型白酒	GB/T 10781.3—2006	2026-05-01
	GB/T 11730—2025	农村生活饮用水量	GB/T 11730—1989	2025-11-01
	GB/T 13211—2025	梨罐头质量通则	GB/T 13211—2008	2026-05-01
	GB/T 20882.1—2025	淀粉糖质量要求 第1部分：食用葡萄糖	GB/T 20880—2018	2026-05-01
	GB/T 20882.5—2025	淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖	GB/T 20883—2017	2026-05-01
	GB/T 20882.7—2025	淀粉糖质量要求 第7部分：海藻糖	GB/T 23529—2009	2026-05-01
	GB/T 23528.3—2025	低聚糖质量要求 第3部分：低聚木糖	GB/T 35545—2017	2026-05-01
	GB/T 23528.4—2025	低聚糖质量要求 第4部分：低聚异麦芽糖	GB/T 20881—2017	2026-05-01
	GB/T 45533—2025	发酵肉制品质量要求		2025-11-01
	GB/T 45534—2025	纸包挂面包装生产线通用技术要求		2025-11-01
	GB/T 45535—2025	中式火腿质量要求		2025-11-01
	GB/T 45546—2025	骨类调味料质量通则		2026-05-01
	GB/T 45547—2025	食品生产追溯体系通用技术规范		2025-04-25
	GB/T 45624—2025	果蔬产品销售质量控制要求		2025-11-01
	GB/T 45625—2025	蜂王浆及蜂王浆冻干粉中羟甲基糠醛含量的测定 高效液相色谱法		2025-08-01

(二) 重点标准新旧版本技术变化

GB/T 20882.1《淀粉糖质量要求 第1部分：食用葡萄糖》新旧标准比对

《淀粉糖质量要求 第1部分：食用葡萄糖》标准首次发布为GB/T 20880—2007，2018年第一次修订，本次为第二次修订，目前版本为GB/T 20882.1—2025，由国家标准委于2025年4月25日发布，实施日期为2026年5月1日。

GB/T 20882.1—2025 代替 GB/T 20880—2018《食用葡萄糖》。与 GB/T 20880—2018 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

条款号	GB/T 20880—2018	GB/T 20882.1—2025	解读																																		
3.2	3.2 无水葡萄糖 dextrose anhydrate 以淀粉或淀粉质为原料，经液化、糖化所得的葡萄糖液，再经过精制、浓缩、蒸发结晶制得的产品。	3.2 无水葡萄糖 dextrose anhydrate 以淀粉或淀粉质为原料，经液化、糖化所得的葡萄糖液，再经过精制、浓缩、蒸发结晶制得不含结晶水的产品。	更改了无水葡萄糖的定义																																		
5.1	表 1 感官要求 <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">项目</th> <th colspan="2">要求</th> </tr> <tr> <th>一水葡萄糖</th> <th>无水葡萄糖</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>状态</td> <td>结晶性粉末或颗粒，无正常视力可见杂质</td> <td></td> </tr> <tr> <td>色泽</td> <td>白色</td> <td></td> </tr> <tr> <td>气味</td> <td>具有葡萄糖的特有气味，无异常气味</td> <td></td> </tr> <tr> <td>滋味</td> <td>柔和甜味，无异常滋味</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	项目	要求		一水葡萄糖	无水葡萄糖	状态	结晶性粉末或颗粒，无正常视力可见杂质		色泽	白色		气味	具有葡萄糖的特有气味，无异常气味		滋味	柔和甜味，无异常滋味		表 1 感官要求 <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">项目</th> <th colspan="2">要求</th> </tr> <tr> <th>一水葡萄糖</th> <th>无水葡萄糖</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>性状</td> <td>白色结晶性粉末或颗粒</td> <td></td> </tr> <tr> <td>气味</td> <td>具有葡萄糖的特有气味，无异常气味</td> <td></td> </tr> <tr> <td>滋味</td> <td>柔和甜味，无异味</td> <td></td> </tr> <tr> <td>杂质</td> <td>无正常视力可见杂质</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	项目	要求		一水葡萄糖	无水葡萄糖	性状	白色结晶性粉末或颗粒		气味	具有葡萄糖的特有气味，无异常气味		滋味	柔和甜味，无异味		杂质	无正常视力可见杂质		增加了感官要求中对杂质的描述
项目	要求																																				
	一水葡萄糖	无水葡萄糖																																			
状态	结晶性粉末或颗粒，无正常视力可见杂质																																				
色泽	白色																																				
气味	具有葡萄糖的特有气味，无异常气味																																				
滋味	柔和甜味，无异常滋味																																				
项目	要求																																				
	一水葡萄糖	无水葡萄糖																																			
性状	白色结晶性粉末或颗粒																																				
气味	具有葡萄糖的特有气味，无异常气味																																				
滋味	柔和甜味，无异味																																				
杂质	无正常视力可见杂质																																				
—	5.3 食品安全要求 应符合 GB 15203 的规定。	—	删除了食品安全要求																																		
6.3.7.1	6.3.5.4 结果计算 样品中的葡萄糖含量按式(1)计算，数值以%表示。 $X_1 = \frac{cV \times 10^{-3}}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$ <p>式中： X_1——样品中葡萄糖的质量分数(以干基计)，%； c——查曲线得样品溶液中葡萄糖的浓度，单位为毫克每毫升(mg/mL)； V——样品的稀释体积，单位为毫升(mL)； m——样品的质量(以干基计)，单位为克(g)。 计算结果保留一位小数。</p>	6.3.7.1.1 外标法(仲裁法) 样品中葡萄糖含量按公式(1)计算： $X_1 = \frac{\rho \times V \times 10^{-3}}{m \times (1-w)} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$ <p>式中： X_1——样品中葡萄糖的含量，单位为克每百克(g/100 g)； ρ——由标准曲线查得样品溶液中葡萄糖的质量浓度，单位为毫克每毫升(mg/mL)； V——样品溶液定容体积，单位为毫升(mL)； 10^{-3}——克与毫克的换算系数； m——样品的质量，单位为克(g)； w——样品中水分含量，6.5 中实际测量值，单位为克每百克(g/100 g)； 100——克与百克的换算系数。</p>	更改了外标法测定葡萄糖含量为仲裁法																																		
6.3.7.3	—	6.3.7.3.1 峰面积归一化法 样品中各种糖含量按公式(2)计算： $X_2 = \frac{A_i}{\sum A_i} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$ <p>式中： X_2——样品中葡萄糖的含量，单位为克每百克(g/100 g)； A_i——样品中葡萄糖的峰面积； $\sum A_i$——样品中所有成分峰面积的总和； 100——克与百克的换算系数。</p>	增加了葡萄糖含量测定方法峰面积归一化法																																		
6.7.3.2, 6.7.3.3	6.7.3.2 标准管的制备 吸取氯化物标准使用液 1.0 mL，加稀硝酸 10 mL 与硝酸银溶液 1 mL，加水至 25 mL。摇匀在暗处放置 5 min。 6.7.3.3 测定 取样液 1.0 mL，加稀硝酸 10 mL 与硝酸银溶液 1 mL，加水至 25 mL。摇匀在暗处放置 5 min。与标准管同置黑色背景上，从比色管上方向下观察、比较。	6.7.3.2 标准液的制备 吸取氯化物标准使用液 10.0 mL，加稀硝酸 10 mL 与硝酸银溶液 1 mL，加水至 25 mL。摇匀在暗处放置 5 min。 6.7.3.3 测定 吸取样液 10.0 mL，加稀硝酸 10 mL 与硝酸银溶液 1 mL，加水至 25 mL。摇匀在暗处放置 5 min。与标准管同置黑色背景上，从比色管上方向下观察、比较。	更改了氯化物测定方法中标准使用液和样液的取样量																																		