



413202S-2021



郑州势诚农业科技有限公司企业标准

Q/ZSC 0005S-2021

---

# 食糖（分装）

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

---

郑州势诚农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州势诚农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州势诚农业科技有限公司。

本标准主要起草人：张立明。

H N  
Q B

# 食糖（分装）

## 1 范围

本标准规定了食糖（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绵白糖、白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖、冰糖（单晶体冰糖、黄冰糖、白冰糖）中的一种为原料，经分选、包装而成的食糖（分装）。

根据所用原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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                                        |
|-------|---------------------------|---------------------------------------------|
| 色泽    | 具有产品应有的色泽                 | 取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味 |
| 滋味、气味 | 味甜、无异味、无异嗅                |                                             |
| 状态    | 具有产品应有的状态，无潮解，无正常视力可见外来异物 |                                             |

### 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       |
|-------------|--------------|------------|
| 蔗糖分，g/100g  | 99.4（单晶体冰糖）  | QB/T 5010  |
|             | 97.8（白冰糖）    |            |
|             | 97.0（黄冰糖）    |            |
|             | 99.5（白砂糖）    | GB/T 35887 |
| 还原糖分，g/100g | ≤0.12（单晶体冰糖） | QB/T 5010  |
|             | ≤0.7（白冰糖）    |            |
|             | ≤0.95（黄冰糖）   |            |

|                 |  |                |              |
|-----------------|--|----------------|--------------|
|                 |  | 1.5~2.5 (绵白糖)  | QB/T 5012    |
|                 |  | ≤0.15 (白砂糖)    | GB/T 35887   |
| 干燥失重, g/100g    |  | ≤0.3 (单晶体冰糖)   | GB 5009.3第二法 |
|                 |  | ≤1.4 (白冰糖、黄冰糖) |              |
|                 |  | 0.8~2.0 (绵白糖)  |              |
|                 |  | ≤0.1 (白砂糖)     |              |
|                 |  | ≤4.8 (红糖)      |              |
|                 |  | ≤4.0 (黑糖)      |              |
|                 |  | ≤3.5 (赤砂糖)     |              |
| 电导灰分, g/100g ≤  |  | 0.06 (单晶体冰糖)   | QB/T 5010    |
|                 |  | 0.13 (白冰糖)     |              |
|                 |  | 0.17 (黄冰糖)     |              |
|                 |  | 0.08 (绵白糖)     | QB/T 5012    |
|                 |  | 0.13 (白砂糖)     | GB/T 35887   |
| 色值, IU          |  | ≤80 (单晶体冰糖)    | QB/T 5010    |
|                 |  | ≤150 (白冰糖)     |              |
|                 |  | ≥200 (黄冰糖)     |              |
|                 |  | ≤120 (绵白糖)     | QB/T 5012    |
|                 |  | ≤240 (白砂糖)     | GB/T 35887   |
| 不溶于水杂质, mg/kg ≤ |  | 40 (单晶体冰糖)     | QB/T 5010    |
|                 |  | 60 (白冰糖)       |              |
|                 |  | 80 (黄冰糖)       |              |
|                 |  | 40 (绵白糖)       | QB/T 5012    |
|                 |  | 60 (白砂糖)       | GB/T 35887   |
|                 |  | 350 (红糖)       | QB/T 2343.2  |
|                 |  | 120 (黑糖)       |              |
|                 |  | 150 (赤砂糖)      |              |
| 浑浊度, MAU ≤      |  | 160 (绵白糖)      | QB/T 5012    |
|                 |  | 220 (白砂糖)      | GB/T 35887   |
| 总糖分, g/100g ≥   |  | 97.9 (绵白糖)     | QB/T 5012    |
|                 |  | 83 (红糖)        | QB/T 2343.2  |
|                 |  | 90 (黑糖、赤砂糖)    |              |

|                             |   |          |            |
|-----------------------------|---|----------|------------|
| 粒度，mm                       | ≤ | 0.4(绵白糖) | QB/T 5012  |
| 铅*(以Pd计)，mg/kg              | ≤ | 0.4      | GB 5009.12 |
| 注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 |   |          |            |

2.4 生物指标

螨：不得检出，检验方法按 GB 13104 附录 A 执行。

2.5 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

绵白糖出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总糖分、还原糖分、干燥失重、电导灰分、色值、粒度、浑浊度、不溶于水杂质；

白砂糖出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、蔗糖分、还原糖分、干燥失重、电导灰分、色值、浑浊度、不溶于水杂质；

赤砂糖出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总糖分、干燥失重、不溶于水杂质；

冰糖（单晶体冰糖、白冰糖、黄冰糖）、红糖、黑糖出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重；

型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以绵白糖、白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖、冰糖（单晶体冰糖、黄冰糖、白冰糖）中的一种为原料，经分选、包装而成的食糖（分装）。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 GB 13104《食品安全国家标准 食糖》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。

郑州势诚农业科技有限公司

H N  
Q B