



413213S-2021



新乡市卫滨区立丰食品有限公司企业标准

Q/XWL 0008S-2021

食糖（分装）

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

新乡市卫滨区立丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市卫滨区立丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市卫滨区立丰食品有限公司。

本标准主要起草人：李博、荆瑞林、疏立华。

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。

本标准适用于以白砂糖、绵白糖、冰糖、红糖、赤砂糖中的一种为原料，经拆包、称量、包装、封口打码加工而成的食糖（分装）产品。

根据添加原料不同分为：白砂糖(分装)、绵白糖(分装)、冰糖(分装)、红糖(分装)、赤砂糖(分装)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖、绵白糖、冰糖、赤砂糖、红糖应符合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
性 状	具有本产品应有的性状，无潮解	取适量样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	味甜、无异味，无异臭	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 白砂糖理化指标应符合表 2-1 的规定。

表 2-1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蔗糖分, g/100g	\geq 99.5	GB/T 35887
电导灰分, g/100g	\leq 0.13	GB/T 35887
干燥失重, g/100g	\leq 0.10	GB 5009.3
色值, TU	\leq 240	GB/T 35887
浑浊度, MAU	\leq 220	GB/T 35887
不溶于水杂质, mg/kg	\leq 60	GB/T 35887
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
螨	不得检出	GB 13104 附录 A
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.3.2 绵白糖理化指标应符合表 2-2 的规定。

表 2-2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖分, g/100g \geq	97.9	QB/T 5012
干燥失重, g/100g	0.80-2.00	GB 5009.3
色值, TU \leq	120	QB/T 5012
电导灰分, g/100g \leq	0.08	QB/T 5012
浑浊度, MAU \leq	160	QB/T 5012
不溶于水杂质, mg/kg \leq	40	QB/T 5012
粒度, mm	0.40	QB/T 5012
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
螨	不得检出	GB 13104 附录 A
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.3.3 冰糖理化指标应符合表 2-3 的规定。

表 2-3 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	单晶体冰糖	白冰糖	黄冰糖	
蔗糖分, g/100g \geq	99.4	97.8	97.0	QB/T 5010
干燥失重, g/100g \leq	0.30	1.40	1.40	GB 5009.3
电导灰分, g/100g \leq	0.06	0.13	0.17	QB/T 5010
色值, TU \leq	80	150	200	QB/T 5010
不溶于水杂质, mg/kg \leq	40	60	80	QB/T 5010
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4			GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5			GB 5009.11
螨	不得检出			GB 13104 附录 A
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

2.3.4 红糖理化指标应符合表 2-4 的规定。

表 2-4 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖分(蔗糖分+还原糖分), g/100g \geq	83.0	QB/T 2343.2
干燥失重, g/100g \leq	4.8	GB 5009.3
不溶于水杂质, mg/kg \leq	350	QB/T 2343.2

*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
螨		不得检出	GB 13104 附录 A
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.3.5 赤砂糖理化指标应符合表 2-5 的规定。

表 2-5 理化指标

项 目		指 标	检验方法
总糖分(蔗糖分+还原糖分), g/100g	≥	90.0	QB/T 2343.2
干燥失重, g/100g	≤	3.5	GB 5009.3
不溶于水杂质, mg/kg	≤	150	QB/T 2343.2
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
螨		不得检出	GB 13104 附录 A
*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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 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、蔗糖分（适用于白砂糖）、总糖分（适用于绵白糖、冰糖、红糖、赤砂糖）、干燥失重、色值（适用于白砂糖、绵白糖、冰糖）、电导灰分（适用于白砂糖、绵白糖、冰糖）、浑浊度（适用于白砂糖、绵白糖）不溶于水杂质、粒度（适用于绵白糖）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、绵白糖、冰糖、红糖、赤砂糖中的一种为原料，经拆包、称量、包装、封口打码加工而成的食糖（分装）产品。

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》有关规定制订本企业标准，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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

新乡市卫滨区立丰食品有限公司

H N

Q B