411133S-2021

许昌市建安区亿豪食品有限公司企业标准

Q/XYS 0003S-2021

食糖（分装）

2021-05-27 发布　　2021-05-27 实施

许昌市建安区亿豪食品有限公司 发布

前　言

本标准由许昌市建安区亿豪食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏英浩。

HNQB

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、赤砂糖、红糖、冰糖（单晶体冰糖、白冰糖、黄冰糖）、黑糖中的一种为原料，经分装、包装而成的食糖（分装）。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2绵白糖应符合 GB/T 1445 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冰糖应符合 GB/T 35883 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黑糖应符合 QB/T 4567 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
性 状	具有产品应有的性状	取样品适量，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
蔗糖分，g/100g ≥	99.5（白砂糖）	GB/T 35887
	99.4（单晶体冰糖）	QB/T 5010

	97.8（白冰糖）	
	97（黄冰糖）	
总糖分（蔗糖分+还原糖分），g/100g ≥	97.9（绵白糖）	QB/T 5012
	83（红糖）	QB/T 2343.2
	90（赤砂糖、黑糖）	
还原糖分，g/100g	≤0.15（白砂糖）	GB/T 35887
	1.5-2.5（绵白糖）	QB/T 5012
	≤0.12（单晶体冰糖）	QB/T 5010
	≤0.70（白冰糖）	
	≤0.95（黄冰糖）	
电导灰分，g/100g ≤	0.13（白砂糖）	GB/T 35887
	0.08（绵白糖）	QB/T 5012
	0.06（单晶体冰糖）	QB/T 5010
	0.13（白冰糖）	
	0.17（黄冰糖）	
干燥失重，g/100g	≤0.10（白砂糖）	GB 5009.3 第二法
	0.8-2.0（绵白糖）	
	≤0.30（单晶体冰糖）	
	≤1.4（白冰糖、黄冰糖）	
	≤4.8（红糖）	
	≤3.5（赤砂糖）	
	≤4.0（黑糖）	
色值，IU ≤	240（白砂糖）	GB/T 35887
	120（绵白糖）	QB/T 5012
	80（单晶体冰糖）	QB/T 5010
	150（白冰糖）	
	200（黄冰糖）	
混浊度，MAU ≤	220（白砂糖）	GB/T 35887
	160（绵白糖）	QB/T 5012
不溶于水杂质，mg/kg ≤	60(白砂糖)	GB/T 35884
	40（绵白糖）	QB/T 5012
	40（单晶体冰糖）	QB/T 5010

	60（白冰糖）	
	80（黄冰糖）	
	350（红糖）	QB/T 2343.2
	150（赤砂糖）	QB/T 2343.2
	120（黑糖）	QB/T 2343.2
粒度，mm ≤	0.4（绵白糖）	QB/T 5012
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
*铅的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

生产加工过程的卫生应符合 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、混浊度、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、混浊度、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、赤砂糖、红糖、冰糖（单晶体冰糖、白冰糖、黄冰糖）、黑糖中的一种为原料，经分装、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》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

许昌市建安区亿豪食品有限公司

Q B