



412858S-2022



河南味益鲜生物科技有限公司企业标准

Q/HWYX 0003S-2022

# 食糖（分装）

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

河南味益鲜生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南味益鲜生物科技有限公司提出。

本标准由河南味益鲜生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张明、候海龙。

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。

本标准适用于以食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖中的一种)为原料,经筛分、分装等工艺加工制成的食糖(分装)。

根据产品原料的不同分为:白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖。

## 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 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 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 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	取适量样品置于透明玻璃杯中,在正常的条件下,用肉眼观察其色泽、状态,嗅其气味、尝其滋味。
滋、气味	具有产应有的滋、气味,甜味、无异味	
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

2.3.1 白砂糖理化指标应符合表 2 规定。

表 2 白砂糖理化指标

项 目	指 标	检验方法
蔗糖分, g/100g	$\geq$ 99.5	GB/T 35887
还原糖分, g/100g	$\leq$ 0.15	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, IU	$\leq$ 240	GB/T 35887
混浊度, MAU	$\leq$ 220	GB/T 35887
不溶于水杂质, mg/kg	$\leq$ 60	GB/T 15108
*铅(以Pb计), mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12

注: \*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 3 规定。

表 3 绵白糖理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖分, g/100g $\geq$	97.9	QB/T 5012
还原糖分, g/100g	1.5-2.5	QB/T 5012
电导灰分, g/100g $\leq$	0.08	QB/T 5012
干燥失重, g/100g	0.8-2.00	GB 5009.3
色值, IU $\leq$	120	QB/T 5012
混浊度, MAU $\leq$	160	QB/T 5012
不溶于水杂质, mg/kg $\leq$	40	GB/T 15108
粒度, mm $\leq$	0.4	QB/T 5012
*铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

2.3.3 赤砂糖、红糖理化指标应符合表 4 规定。

表 4 赤砂糖、红糖理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖分(蔗糖分+还原糖分), g/100g $\geq$	90.0	QB/T 2343.2
干燥失重, g/100g $\leq$	3.5	QB/T 2343.2
不溶于水杂质, mg/kg $\leq$	150	GB 15108
*铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

2.3.4 冰糖理化指标应符合表 5 规定。

表 5 冰糖理化指标

项 目	指 标			检验方法
	单晶冰糖	白冰糖	黄冰糖	
蔗糖分, g/100g $\geq$	99.4	97.8	97.0	QB/T 5010
还原糖分, g/100g $\leq$	0.12	0.70	0.95	QB/T 5010
电导灰分, g/100g $\leq$	0.02	0.13	0.17	QB/T 5010
干燥失重, g/100g $\leq$	0.30	1.40	1.40	GB 5009.3
色值, IU $\leq$	80	150	200	QB/T 5010
不溶于水杂质, mg/kg $\leq$	40	60	80	GB/T 15108
*铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.4			GB 5009.12

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

2.3.5 黑糖理化指标应符合表 6 规定。

表 6 黑糖理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖分（蔗糖分+还原糖分），g/100g $\geq$	90.0	QB/T 2343.2
不溶于水杂质，mg/kg $\leq$	60	GB/T 15108
*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

注：\*指标严于食品安全国家准 GB 2762的规定。

#### 2.4 生物指标

螨：不得检出。按 GB 13104 中的规定的方法执行（即附录 A 的方法执行）。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、干燥失重。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

### 螨的检测方法

取食糖 250g 放入 1000ml 的锥形瓶中，加 20℃~25℃的分析实验室用水至瓶的三分之二处，用洁净的玻璃棒不断搅拌至充分溶解，补充 20℃~25℃的分析实验室用水至瓶口处，水不溢出为止，用洁净的玻片盖在瓶口上，使玻片与液面接触，静置 15min 左右，取下镜检。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖中的一种）为原料，经筛分、分装等工艺加工制成的食糖（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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南味益鲜生物科技有限公司

H N

Q B