



412292S-2023



河南省传酿食品有限公司企业标准

Q/HCN 0002S-2023

食糖（分装）

2023-07-29 发布

2023-07-29 实施

河南省传酿食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省传酿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈艳东。

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，经称量、包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	≥ 99.5	GB/T 35887
还原糖分, g/100g	≤ 0.15	GB/T 35887
电导灰分, g/100g	≤ 0.13	GB/T 35887
干燥失重, g/100g	≤ 0.10	GB 5009.3
色值, IU	≤ 240	GB/T 35887
混浊度, MAU	≤ 220	GB/T 35887
不溶于水杂质, mg/kg	≤ 60	GB/T 15108
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以AS计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

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 ≥	97.9	QB/T 5012
还原糖分, g/100g	1.5-2.5	QB/T 5012
电导灰分, g/100g ≤	0.08	QB/T 5012
干燥失重, g/100g	0.8-2.00	GB 5009.3
色值, IU ≤	120	QB/T 5012
混浊度, MAU ≤	160	QB/T 5012
不溶于水杂质, mg/kg ≤	40	GB/T 15108
粒度, mm ≤	0.4	QB/T 5012
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以AS计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
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 ≥	90.0	QB/T 2343.2
干燥失重, g/100g ≤	3.5	QB/T 2343.2
不溶于水杂质, mg/kg ≤	150	GB 15108
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以AS计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
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 ≥	99.4	97.8	97.0	QB/T 5010
还原糖分, g/100g ≤	0.12	0.70	0.95	QB/T 5010
电导灰分, g/100g ≤	0.02	0.13	0.17	QB/T 5010
干燥失重, g/100g ≤	0.30	1.40	1.40	GB 5009.3
色值, IU ≤	80	150	200	QB/T 5010

不溶于水杂质，mg/kg	≤	40	60	80	GB/T 15108
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
总砷(以AS计)，mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
注：*指标严于食品安全国家准 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	≥ 90.0	QB/T 2343.2
不溶于水杂质，mg/kg	≤ 60	GB/T 15108
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注：*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。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。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，经称量、包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。

河南省传酿食品有限公司

H N
Q B