



4 12789S-2023

濮阳市汇丰食品有限公司企业标准

Q/PHS 0004S-2023

食糖

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

濮阳市汇丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市汇丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁定友。

H N
Q B

食糖

1 范围

本标准规定了食糖的分类、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、黑糖、冰糖（单晶体冰糖、白冰糖、黄冰糖）中的一种】为原料，经原料验收、称量、包装加工而成的食糖（分装）。

根据分装的原料不同，产品分类为：白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖（单晶体冰糖、白冰糖、黄冰糖）。

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黑糖应符合 QB/T 4567 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	取适量样品置于白色磁盘中, 在自然光下观察色泽和状态, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
滋味、气味	味甜, 无异味、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、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	白砂糖	绵白糖	赤砂糖	红糖	黑糖	
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	0.08	—	—	—	GB/T 35887（白砂糖） QB/T 5012（绵白糖）
干燥失重, g/100g	≤ 0.10	—	3.50	4.8	4.0	GB 5009.3

GB 5009.11

色值, IU	≤	240	120	—	—	—	GB/T 35887 (白砂糖) QB/T 5012 (绵白糖)
混浊度, MAU	≤	220	160	—	—	—	GB/T 35887 (白砂糖) QB/T 5012 (绵白糖)
不溶于水杂质, mg/kg	≤	60	40	150	350	120	GB/T 35887 (白砂糖) QB/T 5012 (绵白糖) QB/T 2343.2 (赤砂糖、红糖、黑糖)
粒度, mm	≤	—	0.40	—	—	—	QB/T 5012
总糖分 (蔗糖分+还原糖分), g/100g	≥	—	—	90.0	83.0	90.0	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
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。							

2.3.2 冰糖 (单晶体冰糖、白冰糖、黄冰糖) 理化指标应符合表 3 规定。

表 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	≥	99.4	97.8	97.0	QB/T 5010
还原糖分, g/100g	≤	0.12	0.70	0.95	QB/T 5010
干燥失重, g/100g	≤	0.30	1.40	1.40	GB 5009.3
电导灰分, g/100g	≤	0.06	0.13	0.17	QB/T 5010
色值, IU	≤	80	150	200	QB/T 5010
不溶于水杂质, mg/kg	≤	40	60	80	QB/T 5010
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
注：*铅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。检验方法见GB 13104附录A。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

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、黑糖、冰糖（单晶体冰糖、白冰糖、黄冰糖）中的一种】为原料，经原料验收、称量、包装加工而成的食糖（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，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。

濮阳市汇丰食品有限公司

H N

Q B