

注:



410342S-2025



汝州市恒力源食品有限公司企业标准

Q/RLHL 0001S-2025

食糖

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

汝州市恒力源食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市恒力源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹晶晶、赵胜男、郭利恩。

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。

本标准适用于以白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖(单晶体冰糖、白冰糖、黄冰糖)、黑糖、赤砂糖中的一种为原料，经脱包、称量、包装而成的食糖。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 冰糖应符合 GB/T 35883 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。

2.1.6 黑糖应符合 QB/T 4567 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	具有该产品应有的性状	取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

白砂糖理化指标应符合表2的规定。

表2 白砂糖理化指标

项目		指标				检验方法
		精制	优级	一级	二级	
蔗糖分/(g/100g)	≥	99.8	99.7	99.6	99.5	GB/T 35887
还原糖分/(g/100g)	≤	0.03	0.04	0.10	0.15	GB/T 35887
电导灰分/(g/100g)	≤	0.02	0.04	0.10	0.13	GB/T 35887
干燥失重/(g/100g)	≤	0.05	0.06	0.07	0.10	GB/T 35887
色值/IU	≤	25	60	150	240	GB/T 35887

注：Q/RLHL 0001S-2025

混浊度/MAU	≤	30	80	160	220	GB/T 35887
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤	10	20	40	60	GB/T 35887
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5				GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4				GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

绵白糖理化指标应符合表3的规定。

表3 绵白糖理化指标

项目		指标			检验方法
		精制	优级	一级	
总糖分/(g/100g)	≥	98.4	98.0	97.9	QB/T 5012
还原糖分/(g/100g)		1.5~2.5			QB/T 5012
电导灰分/(g/100g)	≤	0.03	0.05	0.80	QB/T 5012
干燥失重/(g/100g)		0.80~1.60	0.80~2.00	0.8~2.00	QB/T 5012
色值/IU	≤	25	80	120	QB/T 5012
混浊度/MAU	≤	30	80	160	QB/T 5012
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤	10	20	40	QB/T 5012
粒度/(mm)	≤	0.30	0.35	0.40	QB/T 5012
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5			GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4			GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

红糖理化指标应符合表4的规定。

表4 红糖理化指标

项目		指标			检验方法
		优级	一级	二级	
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100g)	≥	90.0	85.0	83.0	QB/T 2343.2
干燥失重/(g/100g)	≤	4.0	4.5	4.8	GB 5009.3
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤	150	250	350	QB/T 2343.2
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5			GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4			GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

冰糖理化指标应符合表5的规定。

表5 冰糖理化指标

项目	指标							检验方法
	单晶体冰糖			白冰糖		黄冰糖		
	优级	一级	二级	优级	一级	优级	一级	
蔗糖分/(g/100g) \geq	99.7	99.5	99.4	98.3	97.8	97.5	97.0	QB/T 5010
还原糖分/(g/100g) \leq	0.04	0.08	0.12	0.50	0.70	0.85	0.95	QB/T 5010
电导灰分/(g/100g) \leq	0.02	0.04	0.06	0.10	0.13	0.15	0.17	QB/T 5010
干燥失重/(g/100g) \leq	0.15	0.25	0.30	1.00	1.40	1.10	1.40	QB/T 5010
色值/IU \leq	30	70	80	90	150	200	200	QB/T 5010
不溶于水杂质/(mg/kg) \leq	20	30	40	40	60	60	80	QB/T 5010
总砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.5							GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.4							GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

黑糖理化指标应符合表6的规定。

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
干燥失重/(g/100g) \leq	4.0	GB 5009.3
不溶于水杂质/(mg/kg) \leq	120	QB/T 2343.2
总砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.4	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

赤砂糖理化指标应符合表7的规定。

表7 赤砂糖理化指标

项目	指标		检验方法
	一级	二级	
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100g) \geq	92.5	90.0	QB/T 2343.2
干燥失重/(g/100g) \leq	3.50		GB 5009.3
不溶于水杂质/(mg/kg) \leq	100	150	QB/T 2343.2
总砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.5		GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.4		GB 5009.12

*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 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》中附录A。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

白砂糖出厂检验项目为：蔗糖分、还原糖分、电导灰分、干燥失重、色值、混浊度、不溶于水杂质；绵白糖出厂检验项目为：总糖分、还原糖分、干燥失重、电导灰分、色值、混浊度、不溶于水杂质、粒度；红糖出厂检验项目为：总糖分(蔗糖分+还原糖分)、干燥失重、不溶于水杂质；冰糖出厂检验项目为：蔗糖分、还原糖分、干燥失重、色值、不溶于水杂质；黑糖出厂检验项目为：总糖分、干燥失重、不溶于水杂质；赤砂糖出厂检验项目为：总糖分、干燥失重、电导灰分、不溶于水杂质。

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、红糖、冰糖(单晶体冰糖、白冰糖、黄冰糖)、黑糖、赤砂糖中的一种为原料，经脱包、称量、包装而成的食糖。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。依据 GB 13104《食品安全国家标准 食糖》和各产品相应国家标准规定而制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝州市恒力源食品有限公司

H N

Q B