



410715S-2025



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0011S-2025

食糖

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出并起草。

本标准由郑州轻工业大学和濮阳市志坤好香食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李晓栋、王毅光。

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、分装、包装而成的食糖（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、无异嗅	
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 的规定。

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	1.5~2.5	—	—	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	0.80~2.00	≤3.50	≤4.8	≤4.0	GB 5009.3
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	≥	—	97.9	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 的规定。

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。

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、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。

濮阳市志坤好香食品有限公司

H N

Q B