



411894S-2025



颐海（郑州）食品有限公司企业标准

Q/YHZZ 0009S-2025

食糖

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

颐海（郑州）食品有限公司 发布

前 言

本标准由颐海（郑州）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张浩忠、苏志远、王宁宁。

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。

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。

2.2 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
	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 5009. 3
色值, IU	≤ 25	60	150	240	GB/T 35887
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
*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 绵白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
		精制	优级	一级	
总糖分，g/100g	≥	98.4	98	97.9	QB/T 5012
还原糖分，g/100g		1.5-2.5			GB/T 35887
干燥失重，g/100g		0.80-1.60	0.80-2.00	0.80-2.00	GB 5009.3
电导灰分，g/100g	≤	0.03	0.05	0.08	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
*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。					

2.3.3 赤砂糖理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 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	≥ 92.5	90	QB/T 8040
干燥失重， g/100g	≤ 3.5		GB 5009.3
不溶于水杂质， mg/kg	≤ 100	150	QB/T 8040
*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。			

2.3.4 红糖理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 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				

不溶于水杂质，mg/kg	≤	150	250	350	QB/T 8040
*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

对于预先定量包装的产品，其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（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）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。

颐海（郑州）食品有限公司

H N

Q B