



412203S-2025



河南省圻荣食品有限公司企业标准

Q/HQRS 0002S-2025

食糖（分装）

2025-07-17 发布

2025-07-17 实施

河南省圻荣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省圪荣食品有限公司提出。

本标准由河南省圪荣食品有限公司、内黄县产品质量检验检测中心共同起草。

本标准起草人：樊岫、冯瑞娜。

HN
QB

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。

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

根据原料不同可分为不同产品。

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红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.4冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.5赤砂糖应符合 GB/T 35884 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取样品适量，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
干燥失重，g/100g	≤0.10（白砂糖）	GB 5009.3 第二法
	0.8-2.0（绵白糖）	

		≤0.30（单晶体冰糖）	
		≤1.4（白冰糖、黄冰糖）	
		≤4.8（红糖）	
		≤3.5（赤砂糖）	
		≤4.0（黑糖）	
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅的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，检验方法按 GB 13104 附录 A 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

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；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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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（不适用于计重称量的预包装食品）、干燥失重；型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以绵白糖、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖（单晶体冰糖、白冰糖、黄冰糖）、黑糖中的一种为原料，经分装、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》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省圻荣食品有限公司

H N
Q B