



411244S-2026



河南省彬海食品有限公司企业标准

Q/HBS 0010S-2026

# 食糖

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

河南省彬海食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省彬海食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：余汉明。

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。

本标准适用于以冰糖【单晶体冰糖、多晶体冰糖（白冰糖、黄冰糖）】、绵白糖、红糖、白砂糖、冰片糖、方糖、黑糖、赤砂糖中的一种为原料，经分装、包装加工而成的食糖。

根据原料不同分为不同种类。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

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 冰片糖应符合 QB/T 2685 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 方糖应符合 GB/T 35888 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 赤砂糖应符合 GB/T 35884 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气、滋味，味甜、无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标（白砂糖）

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
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)	≤	0.45			GB 5009.12	
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。						

表 3 理化指标 (绵白糖)

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			GB/T 35887	
电导灰分/(g/100g)	≤	0.03	0.05	0.08	QB/T 5012	
干燥失重/(g/100g)		0.80~1.60	0.80~2.00	0.80~2.00	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)	≤	0.45			GB 5009.12	
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。						

表 4 理化指标 (红糖)

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)	≤	0.45			GB 5009.12	
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。						

表 5 理化指标 (冰糖)

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)	≥	99.7	99.5	99.4	98.3	97.8	97.5	97.0	QB/T 5010
还原糖分/(g/100g)	≤	0.04	0.08	0.12	0.50	0.70	0.85	0.95	QB/T 5010
电导灰分/(g/100g)	≤	0.02	0.04	0.06	0.10	0.13	0.15	0.17	QB/T 5010
干燥失重/(g/100g)	≤	0.15	0.25	0.30	1.00	1.40	1.10	1.40	QB/T 5010
色值/IU		≤30	≤70	≤80	≤90	≤150	≥200	≥200	QB/T 5010
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤	20	30	40	40	60	60	80	QB/T 5010
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5						GB 5009.11	
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.45						GB 5009.12	

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

表 6 理化指标（方糖）

项 目	指标			检验方法	
	精制	优级	一级		
蔗糖分/(g/100g)	≥	99.7	99.6	99.5	QB/T 5011
还原糖分/(g/100g)	≤	0.03	0.05	0.10	QB/T 5011
电导灰分/(g/100g)	≤	0.03	0.05	0.08	QB/T 5011
干燥失重/(g/100g)	≤	0.20	0.25	0.30	QB/T 5011
色值/IU	≤	25	60	120	QB/T 5011
混浊度/MAU	≤	30	80	120	QB/T 5011
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤	10	20	30	QB/T 5011
碎糖量/(g/100g)	≤	2.0			QB/T 5011
硬度/(MPa)		1.5~6.0			QB/T 5011
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5			GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.45			GB 5009.12

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

表 7 理化指标（冰片糖）

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	90.0	QB/T 2343.2
还原糖分/(g/100g)	7.0~12.0		QB/T 2343.2
干燥失重/(g/100g) ≤	5.50	6.00	GB 5009.3
电导灰分/(g/100g) ≤	0.15	0.20	GB/T 35887
不溶于水杂质/(mg/kg) ≤	80	120	QB/T 2343.2

总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.45	GB 5009.12
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

表 8 理化指标（黑糖）

项 目	指标		检验方法
	一级	二级	
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100g) ≥	85.0		QB/T 8040
还原糖分/(g/100g) ≤	7.5		QB/T 8040
干燥失重/(g/100g) ≤	4.5		GB 5009.3
不溶于水杂质/(mg/kg) ≤	250		QB/T 8040
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.45		GB 5009.12
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

表 9 理化指标（赤砂糖）

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	90.0	QB/T 2343.2
干燥失重/(g/100g) ≤	3.50		QB/T 2343.2
不溶于水杂质/(mg/kg) ≤	100	150	QB/T 2343.2
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.45		GB 5009.12
注：*该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

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 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

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；

方糖出厂检验项目为：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

冰片糖出厂检验项目为：总糖分(蔗糖分+还原糖分)、还原糖分、干燥失重、电导灰分、不溶于水杂质。

黑糖出厂检验项目为：总糖分(蔗糖分+还原糖分)、还原糖分、干燥失重、不溶于水杂质；

赤砂糖出厂检验项目为：总糖分(蔗糖分+还原糖分)、干燥失重、不溶于水杂质；

型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以冰糖【单晶体冰糖、多晶体冰糖（白冰糖、黄冰糖）】、绵白糖、红糖、白砂糖、冰片糖、方糖、黑糖、赤砂糖中的一种为原料，经分装、包装加工而成的食糖。

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，制订本企业标准，GB 13104《食品安全国家标准 食糖》作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省彬海食品有限公司

H N

Q B