



411735S-2026



河南约吧营养科技有限公司企业标准

Q/HYB 0004S-2026

食糖

2026-06-23 发布

2026-06-23 实施

河南约吧营养科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南约吧营养科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王康、程丽丽。

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、赤砂糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、方糖、冰片糖、红糖、黑糖中的单种为原料，经原料验收、包装而成的食糖。

根据分装的原料不同，产品分类为：白砂糖、绵白糖、赤砂糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、方糖、冰片糖、红糖、黑糖。

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 单晶体冰糖、多晶体冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.5 方糖应符合GB/T 35888和GB 13104的规定。
- 2.1.6 冰片糖应符合QB/T 2685和GB 13104的规定。
- 2.1.7 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.8 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	取适量样品置于白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	味甜，无异味、无异嗅	
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

项目	指标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤0.10 (白砂糖) 0.80~2.00 (绵白糖) ≤3.50 (赤砂糖) ≤0.30 (单晶体冰糖)	GB 5009.3

		≤ 1.40 (多晶体冰糖) ≤ 6.0 (冰片糖) ≤ 4.8 (红糖) ≤ 4.0 (黑糖)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq	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

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 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、干燥失重、净含量及允许短缺量 (不适用于以计量方式销售的预包装食品)。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、赤砂糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、方糖、冰片糖、红糖、黑糖中的单种为原料，经原料验收、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，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。

河南约吧营养科技有限公司

H N

Q B