



411921S-2026



河南仙班娜食品有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2026

食糖（分装）

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

河南仙班娜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南仙班娜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王林华。

H N
Q B

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）、冰片糖、方糖、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。

2.1.7冰片糖应符合 QB/T 2685 和 GB 13104 的规定。

2.1.8方糖应符合 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） 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） ≤6.0（冰片糖） ≤0.3（方糖）	GB 5009.3
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、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）、冰片糖、方糖、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。

