



412533S-2026



河南瑞香隆食品有限公司企业标准

Q/HRXL 0007S-2026

食糖（分装）

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

河南瑞香隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞香隆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李赞

H N
Q B

食糖（分装）

1 范围

本标准规定了食糖分装的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、赤砂糖、冰糖[单晶冰糖、多晶冰糖（白冰糖/黄冰糖）]为原料，经挑选、分装、包装制成的预包装分装食糖。

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 的规定。
- 2.1.3 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。
- 2.1.4 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.5 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

2.2 感官要求

- 2.2.1 白砂糖感官要求应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.2.2 绵白糖感官要求应符合 GB/T 1445 的规定。
- 2.2.3 赤砂糖感官要求应符合 GB/T 35884 的规定。
- 2.2.4 红糖感官要求应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.2.5 黑糖感官要求应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.2.6 冰糖感官要求应符合 GB/T 35883 的规定。

2.3 理化指标

2.3.1 白砂糖理化指标

白砂糖理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 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	
电导灰分, g/100g	≤ 0.02	0.04	0.10	0.13	
干燥失重, %	≤ 0.05	0.06	0.07	0.10	
色差, IU	≤ 25	60	150	240	
混浊度/MAU	≤ 30	80	160	220	

不溶于水杂质，mg/kg	≤	10	20	40	60	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5				GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45				GB 5009.12
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

绵白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	
总糖分，g/100g	≥	98.4	98.0	97.9	QB/T 5012	
还原糖分，g/100g	≤	1.5~2.5				
电导灰分，g/100g	≤	0.03	0.05	0.08		
干燥失重，%	≤	0.80~1.06	0.80~2.0	0.80~2.0		
色差，IU	≤	25	80	120		
混浊度/MAU	≤	30	80	160		
不溶于水杂质，mg/kg	≤	10	20	40		
粒度，mm	≤	0.30	0.35	0.40		
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.45			GB 5009.12	
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、红糖理化指标

赤砂糖、红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
	赤砂糖		红糖			
	一级	二级	优级	一级	二级	
总糖分（蔗糖分+还原糖分）， g/100g ≥	92.5	90.0	90.0	85.0	83.0	QB/T 8040.8
干燥失重， % ≤	3.5		4.0	4.5	4.8	
不溶于水杂质， mg/kg ≤	100	150	150	250	350	
总砷（以 As 计）， mg/kg ≤	0.5					GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.45					GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。						

2.3.4 黑糖理化指标

黑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
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，%	≤ 4.5	按 GB 5009.3 中减压干燥法
不溶于水杂质，mg/kg	≤ 250	QB/T 8040
螨	不应检出	GB 13104
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

2.3.5 冰糖理化指标

冰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	
		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	
干燥失重, %	≤	0.15	0.25	0.30	1.0	1.40	1.10	1.40	
电导灰分, g/100g	≤	0.02	0.04	0.06	0.10	0.13	0.15	0.17	
色差, IU	≤	30	70	80	90	150	200	200	
不溶于水杂质, mg/kg	≤	20	30	40	40	60	60	80	
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5							GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.45							GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。									

2.4 食品安全要求

应符合 GB 13104 的规定。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、干燥失重、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、赤砂糖、冰糖[单晶冰糖、多晶冰糖（白冰糖/黄冰糖）]为原料，经挑选、分装、包装制成的预包装分装食糖。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》的规定，制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南瑞香隆食品有限公司