



410710S-2018



河南弥诺生物科技有限公司企业标准

Q/HMS 0023S-2018

---

# 食糖

2018-03-01 发布

2018-03-01 实施

---

河南弥诺生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由河南弥诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘洪涛、何向楠。

H N

Q B

# 食糖

## 1 范围

本标准规定了食糖的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、单晶体冰糖、方糖、绵白糖、红糖中的一种为原料，经称量、包装而成的食糖。

## 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 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 方糖应符合 QB/T 1214 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 红糖应符合 QB/T 4561 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	固态	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	味甜，具有产品应有的气、滋味，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						检测方法	
	白砂糖	赤砂糖	单晶体冰糖	方糖	绵白糖	红糖		
干燥失重, %	精制	≤0.05	-	-	≤0.22	0.80~1.60	-	GB 5009.3 第二法或 GB/T 1445 或 GB/T 317 或 QB/T 1173 或 QB/T 2343.2
	优级	≤0.06	-	≤0.06	≤0.25	0.80~2.00	-	
	一级	≤0.07	≤3.50	≤0.12	≤0.30	-	≤4.0	
	二级	≤0.10		-	-	-	≤4.5	

	合格	-	-	≤0.18	-	-	-	
总糖分, %	精制	-	-	-	-	≥98.40	-	QB/T 2343.2 或 GB/T 1445
	优级	-	-	-	-	≥97.95	-	
	一级	-	≥92.0	-	-	≥97.92	≥90.0	
	二级	-	≥89.0	-	-	-	≥85.0	
蔗糖分, %	精制	≥99.8	-	-	≥99.7	-	-	GB/T 317
	优级	≥99.7	-	≥99.8	≥99.6	-	-	
	一级	≥99.6	-	≥99.7	≥99.5	-	-	
	二级	≥99.5	-	-	-	-	-	
	合格	-	-	≥99.6	-	-	-	
还原糖分, %	精制	≤0.03	-	-	≤0.03	1.5~ 2.5	-	GB/T 1445 或 GB/T 317
	优级	≤0.04	-	≤0.04	≤0.05		-	
	一级	≤0.10	-	≤0.08	≤0.10		-	
	二级	≤0.15	-	-	-		-	
	合格	-	-	≤0.12	-		-	
电导灰分, %	精制	≤0.02	-	-	≤0.03	≤0.03	-	GB/T 1445 或 GB/T 317
	优级	≤0.04	-	≤0.04	≤0.05	≤0.05	-	
	一级	≤0.10	-	≤0.06	≤0.08	≤0.08	-	
	二级	≤0.13	-	-	-	-	-	
	合格	-	-	≤0.08	-	-	-	
不溶于水杂质, mg/kg	精制	≤10	-	-	≤20	≤20	-	QB/T 2343.2 或 GB/T 1445 或 GB/T 317
	优级	≤20	-	-	≤30	≤40	-	
	一级	≤40	≤120	-	≤50	≤50	≤150	
	二级	≤60	≤200	-	-	-	≤300	
色值, IU	精制	≤25	-	-	-	≤30	-	GB/T 317 或 GB/T 1445
	优级	≤60	-	≤48	-	≤80	-	
	一级	≤150	-	≤80	-	≤120	-	
	二级	≤240	-	-	-	-	-	
	合格	-	-	≤100	-	-	-	
浑浊度, MAU	精制	≤30	-	-	≤3度	≤4度	-	GB/T 317 或 GB/T 1445
	优级	≤80	-	-	≤7度	≤7度	-	
	一级	≤160	-	-	≤9度	≤10度	-	
	二级	≤220	-	-	-	-	-	
硬度, MPa	精制	-	-	-	1.5~6.0	-	-	QB/T 1214
	优级	-	-	-		-	-	
	一级	-	-	-		-	-	
粒度, mm	精制	-	-	-	-	≤0.30	-	GB/T 1445
	优级	-	-	-	-	≤0.35	-	
	一级	-	-	-	-	≤0.40	-	
碎糖量, %		-	-	-	≤2.0	-	-	QB/T 1214
铅(以 Pb 计), mg/kg		≤	0.4					GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg		≤	0.5					GB 5009.11

\*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

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，并符合 GB/T 317、QB/T 2343.1、QB/T 1173、QB/T 1214、GB/T 1445、QB/T 4561 和 GB 13104 的相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、干燥失重、不溶于水杂质（单晶体冰糖、方糖除外）、总糖分（白砂糖、单晶体冰糖、方糖除外）、蔗糖分（仅适用于白砂糖）、还原糖分（赤砂糖、单晶体冰糖、方糖、红糖除外）、电导灰分（赤砂糖、单晶体冰糖、方糖、红糖除外）、色值（限绵白糖、白砂糖）、浑浊度（限绵白糖、白砂糖）、硬度（限方糖）、粒度（限绵白糖）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

食糖是以白砂糖、赤砂糖、单晶体冰糖、方糖、绵白糖、红糖中的一种为原料，经称量、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》制订本标准，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。

河南弥诺生物科技有限公司

H N

Q B