

ICS 67.180
分类号: X 31
备案号: 43588-2013

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4566—2013

黄 方 糖

Golden cube sugar

2013-12-31 发布

2014-07-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国制糖标准化技术委员会（SAC/TC 373）归口。

本标准起草单位：南京甘汁园糖业有限公司、广州甘蔗糖业研究所（国家糖业质量监督检验中心）、广州市汇源糖业技术有限公司、太古糖业（中国）有限公司、广州市华侨糖厂、东莞市东糖集团有限公司、南宁糖业股份有限公司、新疆绿翔糖业有限责任公司、广西柳州柳冰食品厂、中粮新疆屯河股份有限公司、广西南宁东亚糖业集团公司、广西农垦糖业集团股份有限公司、全国甘蔗糖业标准化中心。

本标准主要起草人：柯华南、蔡铁华、赵壁秋、李锦生、凌以恕、刘汉德、郭剑雄、李海乔、肖锋、周萍、吴遂、梁争柱、王桂华、陈海宁、李家威、张婷、杨李胜、肖爱玲。

黄 方 糖

1 范围

本标准规定了黄方糖的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以甘蔗、甜菜及其制品为原料，加工生产而成的黄方糖。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定

GB/T 5009.55 食糖卫生标准的分析方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 11680 食品包装用原纸卫生标准

GB 13104 食糖卫生标准

QB/T 1214 方糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 感官

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	规 定
色 泽	应呈黄褐色或金黄色
滋味与气味	产品及其水溶液应味甜，有蜜味，无异味
形 状	应呈规则的正方体或长方体
杂 质	应无肉眼可见杂质

3.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蔗糖分/%	≥ 98.0
还原糖分/%	≤ 0.50
干燥失重/%	≤ 0.35
色值/IU	800~3 000
电导灰分/%	≤ 0.50
不溶水杂质/(mg/kg)	≤ 60
碎糖量/%	≤ 2.0
硬度/MPa	1.5~6.0

3.3 卫生

卫生要求应符合表3规定。

表 3 卫生要求

项 目	指 标
二氧化硫(以 SO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 30
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
菌落总数/(cfu/g)	≤ 300
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
酵母菌/(cfu/g)	≤ 10
霉菌/(cfu/g)	≤ 25
螨/(每 250 g)	不应检出
金黄色葡萄球菌	不应检出
沙门氏菌	不应检出
志贺氏菌	不应检出
人工合成色素	不应检出

3.4 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 样品制备

将 1.0 kg 试样用瓷研钵迅速粉碎成散碎的晶体颗粒,混合均匀,贮于磨口的广口瓶或复合食品塑料袋中。制备过程应快速完成,备好供分析用。测定碎糖量和硬度时样品不用粉碎。

4.2 感官

称取 50 g 样品放于洁净的白瓷盘中,于自然光下明亮处肉眼观察其色泽和外观,然后嗅其气味并用口尝试之。

4.3 理化指标

4.3.1 蔗糖分的测定:按 GB 317 进行。

- 4.3.2 还原糖分的测定：按 GB 317 进行。
- 4.3.3 干燥失重的测定：按 GB 317 进行。
- 4.3.4 色值的测定：按 GB 317 进行。
- 4.3.5 电导灰分的测定：按 GB 317 进行。
- 4.3.6 不溶水杂质的测定：按 GB 317 进行。
- 4.3.7 碎糖量的测定：按 QB/T 1214 进行。
- 4.3.8 硬度的测定：按 QB/T 1214 进行。

4.4 卫生

卫生要求中的二氧化硫、总砷、铅按 GB/T 5009.55 规定的方法进行测定；菌落总数按 GB/T 4789.2 规定的方法进行测定；大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定的方法进行测定；沙门氏菌按 GB/T 4789.4 规定的方法进行测定；志贺氏菌按 GB/T 4789.5 规定的方法进行测定；金黄色葡萄球菌按 GB/T 4789.10 规定的方法进行测定；酵母菌、霉菌按 GB/T 4789.15 规定的方法进行测定；螨按 GB 13104 进行测定；人工合成色素按 GB/T 5009.35 规定的方法进行测定。

4.5 净含量

按 JJF 1070 规定进行检验。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次生产的产品为一批，每一批产品赋予一个唯一的编号。

5.2 抽样

- 5.2.1 由化验室工作人员在称量包装处随机采集样品约 3 kg。
- 5.2.2 微生物检验按无菌操作取样。

5.3 留样

将选取的试样混匀，用清洁、干燥的双层食品级塑料袋密封包装，袋上粘贴标签，注明生产编号、取样日期和样品基数。

5.4 检验分类

产品检验分型式检验和出厂检验两种。

5.4.1 型式检验

5.4.1.1 型式检验每 3 个月进行一次，检验项目为本标准第 3 章规定的全部内容。

5.4.1.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品或者产品转厂生产的试制定型鉴定；
- b) 正式生产后，如结构、材料、工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 停产超过 3 个月恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- f) 客户提出进行型式检验的要求时。

5.4.2 出厂检验

每批产品出厂前均应进行出厂检验，出厂检验的项目应包括但不限于蔗糖分、还原糖分、电导灰分、干燥失重、色值、不溶于水杂质、碎糖量、硬度、二氧化硫。

5.5 判定规则

5.5.1 标志、包装不合格者，可进行整改后复检 1 次，以复检结果为准。

5.5.2 感官、理化指标、二氧化硫、总砷、铅、人工合成色素中有任一项不合格，应另取一份样品复检，若仍不合格，则判该批次产品不合格；若复检合格，则应再取一份样品作第2次复检，以第2次复检结果为准。

5.5.3 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、酵母菌、螨中有任一项不合格，该批次产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 黄方糖的产品标签应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合国家食品卫生要求。

6.2.2 采用符合 GB 11680 要求的纸进行内包装后，装入纸盒。

6.2.3 外包装用纸箱，应完整、牢固、外表清洁，与所装内容物相符合、箱外胶封、捆扎结实。

6.2.4 在符合运输、贮存及食品安全卫生要求的情况下，可按客户要求进行不同形式、材料、重量的包装。

6.2.5 每批糖出厂时，由生产厂附送产品合格证，运输与保管条件说明书各1份。

6.3 运输和贮存

运输工具和仓库应清洁、干净，严禁与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混运、混贮。产品应堆放在垫板上，装卸应轻搬、轻放。仓库内应保持干燥和阴凉，空气相对湿度应保持在 70%以下，温度不超过 38 ℃，严防受潮。