

ICS 67.180
分类号: X 31
备案号: 43584-2013

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4562—2013

块 糖

Block 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给出的规则进行起草。

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：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、华南理工大学、云南英茂糖业有限公司、云南力量生物制品集团、洋浦南华糖业集团、东莞市东糖集团有限公司、南京甘汁园糖业有限公司、广西湘桂糖业集团有限公司、广西永鑫华糖集团有限公司、全国甘蔗糖业标准化中心。

本标准主要起草人：李海乔、王俊平、余构彬、于淑娟、肖可见、刁晓、何华柱、郭剑雄、杨运生、王达洲、刘汉德、李世平、周玉生、陈海宁、柯华南、高裕锋、李家威、肖爱玲、陈建津。

块 糖

1 范围

本标准规定了块糖的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以甘蔗为原料，经提汁、澄清、煮炼、成型的块状食糖，或以红糖、黑糖为原料采用
二步法加工的块状食糖。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 2762 食品中污染物限量
 - GB 2763 食品中农药最大残留限量
 - GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 - GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 - GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - GB/T 4789.11 食品卫生微生物检验 溶血性链球菌检验
 - GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 13104 食糖卫生标准
 - QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
 - JF 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 级别

块糖按理化指标分为一级和二级共2个级别。

3.2 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	色泽应均匀,呈金黄色、淡黄色、黄红色、褐色
滋味与气味	块糖及其水溶液应味甜,无异味,具有甘蔗特有的风味
形 状	应是块状且表面干燥
杂 质	应无肉眼可见明显杂质

3.3 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	
	一 级	二 级
总糖分(蔗糖分+还原糖分) / %	≥ 90.0	≥ 85.0
干燥失重 / %	≤ 4.0	≤ 5.0
不溶于水杂质 / (mg/kg)	≤ 150	≤ 200

3.4 卫生

总砷、铅、二氧化硫、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌、螨应符合 GB 13104 中赤砂糖相应指标的要求。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

3.8 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 感官

取适量样品,平铺在洁净的白色瓷盘中,在正常光线下观测其色泽、组织形态、杂质,并闻其气味、口尝其滋味。

4.2 理化指标

总糖分、不溶于水杂质按 QB/T 2343.2 进行测定;干燥失重按 GB 5009.3 中第二法(减压干燥法)规定的方法测定。

4.3 卫生

总砷、铅、二氧化硫按 GB/T 5009.11、GB 5009.12、GB/T 5009.34 进行测定;菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌按 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.15 进行测定;致病菌按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.11 规定的方法测定;螨按 GB 13104 进行测定。

4.4 净含量

净含量按 JJF 1070 规定的方法测定。

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 型式检验在每个制糖生产期的前期、中期、后期各进行 1 次，共计 3 次。检验项目为本标准第 3 章规定的全部项目。

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总糖分、蔗糖含量、不溶于水杂质、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二次复检，以第二次复检结果为准。

5.5.3 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌、螨有任一项不合格，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 预包装冰糖标签应符合 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 包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

6.2.2 产品包装应严密，无破损。

6.2.3 外包装箱应完整、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 每批糖出厂时，由生产厂附送产品检验合格报告书。

6.3 运输和贮存

6.3.1 运输工具和贮存仓库应干净，无异味、无破漏，不受污染。严禁与有害、有毒或易污染品混运、混贮。糖堆应防日晒、雨淋和灰尘。船运和仓贮时应下有垫层，严防受潮。

6.3.2 运输, 贮存时空气相对湿度应保持在 70%以下, 温度不超过 38 ℃。

中 华 人 民 共 和 国
轻 工 行 业 标 准
块 糖

QB/T 4562—2013

*

中国轻工业出版社出版发行

地址: 北京东长安街 6 号

邮政编码: 100740

发行电话: (010)65241695

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑

地址: 北京西城区下斜街 29 号

邮政编码: 100053

电话: (010)68049923/24/25

*

版权所有 侵权必究

书号: 155019·4224

印数: 1—200 册 定价: 14.00 元



QB/T 4562—2013