

ICS 67.180  
分类号: X33  
备案号: 30258-2011

**QB**

# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4095—2010

---

**黄 砂 糖**

**Demerara sugar**

2010-11-22 发布

2011-03-01 实施

---

中华人民共和国工业和信息化部 发布

## 前 言

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归口。

本标准由广州市华侨糖厂、广州市双钱糖业有限公司、广州市汇源糖业技术有限公司、南京甘汁园糖业有限公司、华南理工大学轻工与食品学院、广东大华糖业有限公司、广西湘桂糖业集团有限公司、广州甘蔗糖业研究所、国家糖业质量监督检验中心、全国甘蔗糖业标准化中心等单位起草。

本标准主要起草人：黄雪影、沈胜、于淑娟、王桂华、蔡铁华、赵璧秋、何润景、刁晓、陈志江、李锦生、郭剑雄、李海乔。

本标准首次发布。

# 黄 砂 糖

## 1 范围

本标准规定了黄砂糖的技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以甘蔗、甘蔗糖、甜菜、甜菜糖、糖蜜为原料加工生产而得的黄砂糖。

## 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/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.55 食糖卫生标准分析方法

GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8946 塑料编织袋

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 13104 食糖卫生标准

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[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 102 号《食品标示管理规定》

## 3 技术要求

### 3.1 感官要求

#### 3.1.1 晶粒均匀，粒度在下列某一范围内应不少于 80%。

——粗粒：2.0mm~5.0mm

——大粒：0.80mm~2.50mm

——中粒：0.63mm~1.60mm

——小粒：0.45mm~1.25mm

——细粒：0.28mm~0.80mm

#### 3.1.2 晶粒或其水溶液，味甜，有蜜味，无异味。

#### 3.1.3 干燥松散，呈金黄色，有光泽，无肉眼可见杂质。

3.2 理化要求

理化指标应符合表 1 规定。

表 1

项 目	指 标
蔗糖分/%	≥ 98.5
还原糖分/%	≤ 0.10
干燥失重/%	≤ 0.15
电导灰分/%	≤ 0.15
色值/IU	800~3000
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤ 40

3.3 卫生要求

3.3.1 二氧化硫、菌落总数、人工合成色素

二氧化硫、菌落总数、人工合成色素指标应符合表 2 规定。

表 2

项 目	指 标
二氧化硫(以 SO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤ 10
菌落总数/(cfu/g)	≤ 100
人工合成色素	不得检出

3.3.2 其他指标

总砷、铅、大肠菌群、致病菌、霉菌、酵母菌、螨等项目应符合 GB 13104 的要求。

3.4 定量包装要求

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

称取 50g 样品放入洁净的白瓷盘中，于明亮处肉眼观察其色泽和外观，然后嗅其气味并用口尝试 10°Bx 糖溶液。

粒度检验按 GB 317 规定的方法进行测定。

4.2 理化指标

蔗糖分、还原糖分、电导灰分、色值、不溶于水杂质、干燥失重按 GB 317 规定的方法进行测定。

4.3 卫生指标

4.3.1 二氧化硫、总砷、铅按 GB/T 5009.55 规定的方法进行测定。

4.3.2 菌落总数、大肠菌群、致病菌、酵母菌和霉菌按 GB/T 4789.2~GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11、GB/T 4789.15 规定的方法进行测定。

4.3.3 螨按 GB 13104 规定的方法进行测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 的规定进行测定。

4.5 人工合成色素

按 GB/T 5009.35 的方法进行测定。

## 5 检验规则

### 5.1 型式检验

5.1.1 每一生产批次为一个编号，在称量包装时采集样品可采用定时系统随机取样约 3kg，放在带盖的容器中，调匀后为编号样品。该样品除供编号分析之用外，另取 0.5kg 放在带盖容器中，积累 24h 后为日集合样品。

取 1.5kg 日集合样品，用双层食品级塑料袋密封包装，或磨砂口玻璃瓶盛装，标明生产编号、生产日期、样品基数、检验结果及检验人员，于通风干燥常温的环境中留存，供工厂自检及质量监督检验之用。经供、收双方同意也可作为仲裁留样。一次抽检或仲裁结果，对先后出厂的同一编号糖有效。

5.1.2 在下列情况之一时，一般应进行感官指标、理化指标、卫生指标的检验，检验结果作为产品质量的全面考核。

- a) 生产期开始时或洗衣机后恢复生产时；
- b) 正常生产的前期、中期、后期、整个生产期集合样；
- c) 交收检验出现不合格批时；
- d) 质量监督机构提出进行型式检验要求时。

### 5.2 交收检验

5.2.1 每次交付黄砂糖为一个交付批，每批糖必须附有生产厂的产品合格证，收货方凭合格证收货。日后若有质量争议时，有权在交付现场提出进行抽检。

5.2.2 每个交付批的黄砂糖为一个检验批。

5.2.3 需抽检时，经有关各方商议，从该检验批中随机取 10 箱（包），然后从每箱（包）中取约 1kg 有代表性样品，将样品充分混匀后作为该批样品，再用四分法取出 3kg 样品送仲裁机构检验，结果作为出厂产品的平均质量，或供收双方根据签订合同的抽样规则进行抽样。

5.2.4 交收检验项目至少为理化要求的全部项目，需增加项目时，在供、收双方的书面合同中明确，并应写明国家认可的质量检测机构为仲裁检验机构。

### 5.3 判定规则

5.3.1 检验结果如有一项指标检验不合格，则该批产品为不合格产品。

为确保理化、卫生指标（微生物指标除外）检验不受偶然误差影响，凡某指标检验不合格，应另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项目不合格；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。微生物指标如有一项不符合标准要求者，判为不合格品。

5.3.2 当供需双方对产品质量发生争议时，可由双方协商解决或委托仲裁机构复检及判定。

## 6 标签、包装、运输、贮存

### 6.1 标签

6.1.1 预包装黄砂糖标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 102 号的规定。

6.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。每批黄砂糖出厂时，由生产厂附送产品合格证、运输与保管条件说明书各一份。

### 6.2 包装

6.2.1 产品包装材料中，编织袋应符合 GB/T 8946 规定，包装用食品级塑料袋应符合 GB 9687 规定。

6.2.2 50kg 大包装，外用编织袋，内衬食品级塑料袋，内袋至少应摺口，外袋必须干净不破漏，以双线缝口，缝口处不得有糖粒漏出。

6.2.3 小袋包装，用食品级塑料袋或复合食品包装袋热压封袋，封口处不得有糖粒漏出。用纸箱包装，纸箱须干净、完好。

6.2.4 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一份。

6.3 运输、贮存

6.3.1 运黄砂糖工具和放糖仓库必须干净，没有破漏，不受污染。严禁与有害、有毒或易污染品混运、混贮。糖堆上要严防日晒、雨淋和落上尘土。船运和仓储时应下有垫层，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℃。

