



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—201×

## 赤 砂 糖

Brown granulated sugar

20××-××-××发布

20××-××-××实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 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:广东省生物工程研究所(广州甘蔗糖业研究所)(国家糖业质量监督检验中心)、广西凤糖生化股份有限公司、广州市华侨糖厂、南宁糖业股份有限公司、广西农垦糖业集团股份有限公司、广西洋浦南华糖业集团股份有限公司、东莞市东糖集团有限公司、广西贵糖(集团)股份有限公司、云南英茂糖业(集团)有限公司、广东恒福糖业集团有限公司、中粮屯河股份有限公司、广西永鑫华糖集团有限公司、华南理工大学、广西大学、东莞理工学院、云南省元江县金珂集团糖业有限责任公司、南京甘汁园糖业有限公司、云南中云投资有限公司、太古糖业(中国)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、余构彬、陈骏佳、扶雄、李政、李琳、李锦生、肖凌、章科翔、王达洲、何华柱、王俊平、梁逸、王修明、焦念民、刁晓、邓毅、刘汉德、王亚彪、农光、李世平、邹恩龄、杨新强、周玉生、李国有、李凯、欧阳铸、李俊贵、黄飞荣、郭剑雄、黄雪影、陈建津、许广球、黄俊生、高裕锋、陈嘉敏、马莹、杨李胜、陈红香、李家威、王桂华、柯华南、陆剑华、甄振鹏、邓倩南、刘学文、陈捷、钟宏星、曾史俊、温林浩、陈其钊、张琳、林建宇、黄敏兴、李梦川、谢斯铭、洪燕燕、揭平权、陶平、杨惜丽、张志强、梁伟健。

# 赤 砂 糖

## 1 范围

本标准规定了赤砂糖的技术要求、试验方法、检验规则和标识、包装、运输、贮存的要求。本标准适用于以甘蔗、甜菜或原糖为直接或间接原料生产的赤砂糖。

## 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10496 糖料甜菜

GB/T 10498 糖料甘蔗

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 15108 原糖

QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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第 75 号令)

## 3 技术要求

### 3.1 级别

赤砂糖按理化要求的规定分为一级和二级共两个级别。

### 3.2 感官要求

赤砂糖呈棕红色或黄褐色,甜而略带糖蜜味,每平方米表面积内长度大于 0.2 mm 的黑点数量不多于 15 个。

### 3.3 理化要求

应符合表 1 规定。

表 1 理化要求

| 项目                             | 指标   |      |
|--------------------------------|------|------|
|                                | 一级   | 二级   |
| 总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100 g) $\geq$ | 92.5 | 90.0 |
| 干燥失重/(g/100 g) $\leq$          | 3.50 |      |
| 不溶于水杂质/(mg/kg) $\leq$          | 100  | 150  |

### 3.4 食品安全要求

应符合 GB 13104 的规定。

### 3.5 原料要求

#### 3.5.1 以甘蔗为原料

应符合 GB/T 10498 的规定。

#### 3.5.2 以甜菜为原料

应符合 GB/T 10496 的规定。

#### 3.5.3 以原糖为原料

应符合 GB/T 15108 的规定。

### 3.6 定量包装要求

净含量应符合《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、总糖分(蔗糖分+还原糖分)、干燥失重、不溶于水杂质

按 QB/T 2343.2 规定的方法测定。

### 4.2 食品安全要求

按 GB 13104 规定的方法进行测定。

### 4.3 净含量

净含量按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 5 检验规则

### 5.1 型式检验

5.1.1 每分离一罐糖膏为一个编号,在称量包装时,连续采集样品约 3 kg,放在带盖的容器中,混匀后为编号样品,该样品除供编号分析之用外,另取 0.5 kg 放在带盖的容器中,积累 24 h 后为日集合样品。

取 1.5 kg 日集合样品,用食品级塑料袋密封包装,或磨砂口玻璃瓶盛装,标明产品编号、级别、生产日期、样品基数、检验结果及检验员,于通风干燥的环境中留存,供工厂自检及质量监督检验之用。经供、收双方认可,可作为仲裁检验留样,一次抽检或仲裁检验结果,对先后出厂的同一编号糖有效。

5.1.2 生产厂在保证产品质量稳定的前提下,每编号样品可按生产的实际情况进行项目的抽检,检验项目包括:总糖分、干燥失重、不溶于水杂质,日集合样品检验理化要求的全部项目;检验结果若有一项或一项以上不符合该级别要求的,则按实达级别处理,达不到二级赤砂糖指标的按不合格品处理。

5.1.3 有下列情况之一时,进行技术要求全部项目的检验,检验结果作为对产品质量的全面考核:

- a) 新产品或者产品转厂生产的试制定型鉴定;
- b) 生产期开始或洗机后恢复生产时;
- c) 正常生产的前期、中期、后期;
- d) 交收检验出现不合格批时;
- e) 原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;

f) 质量监督机构提出要求检验时。

## 5.2 交收检验

5.2.1 每一次交货的赤砂糖为一个交收批,每批赤砂糖应附有生产厂的检验合格报告,收货方凭合格证收货,交收双方均有权提出在现场抽检或抽样封存。日后若有质量争议,符合贮存条件保管的封存样品作为仲裁检验样品,由法定质量仲裁检验机构出具的检验结果为该批赤砂糖仲裁检验结果。

5.2.2 赤砂糖的每个交收批为一个检验批。

5.2.3 从同一批次样品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽取小于1 kg包装单位的产品,抽样数量不少于4个包装,抽样量不少于2 kg;大于1 kg的包装单位产品,抽样量不少于2 kg。

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。

5.2.5 抽样器、盛装容器应洁净。

## 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。

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。食品安全要求中生物指标不合格,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 标识、包装、运输和贮存

### 6.1 标识

6.1.1 预包装赤砂糖标签应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 推荐在赤砂糖标签上标注保质期,保质期由生产企业或包装单位自行确定。

6.1.3 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 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,无破损现象。

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报告,运输与保管条件说明书各一份。

### 6.3 运输和贮存

6.3.1 运糖工具和糖仓应清洁、干燥,严禁赤砂糖与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混运、混贮,用船运载和仓贮时糖堆下面应有垫层,以防受潮。

6.3.2 贮存环境的空气相对湿度应保持在70%以下,温度不超过38℃。