



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—201×

食 糖 分 类

Classify of 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。

本标准主要起草单位: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)、广东恒福糖业集团有限公司、广州市华侨糖厂、中粮屯河股份有限公司、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、广西凤糖生化股份有限公司、南宁糖业股份有限公司、云南英茂糖业(集团)有限公司、广西农垦糖业集团股份有限公司、广西永鑫华糖集团有限公司、广西南宁东亚糖业集团、云南中云投资有限公司、广西贵糖(集团)股份有限公司、云南省元江县金珂集团糖业有限责任公司、营口北方糖业有限公司、日照市凌云海糖业集团有限公司、山东星光糖业集团有限公司、华南理工大学、广西大学、广东农垦糖业集团有限公司、南京甘汁园糖业有限公司、广西湘桂糖业集团有限公司、东莞理工学院、广西贵港市甘化集团有限公司、云南康丰糖业(集团)有限公司、云南永德糖业集团有限公司、博天糖业股份有限公司、郑州商品交易所、中国昆商糖网、广西糖网食糖批发市场有限责任公司、全国甘蔗糖业标准化中心。

本标准主要起草人:黄雪影、闫卫民、郭剑雄、卢家炯、于淑娟、安玉兴、余构彬、李奇伟、冯小华、农光、邓毅、刘少谋、李琳、李锦生、肖凌、王达洲、何华柱、王俊平、梁逸、王修明、刘锋、刁晓、刘汉德、林水栖、李世平、邹恩龄、杨新强、李政、周玉生、王亚彪、梁欣泉、欧阳铸、李俊贵、黄飞荣、张爱民、黄振瑞、胡朝辉、甄振鹏、刘学文、陈红香、余娟、林雅慧、邓倩南、曾史俊、马莹、范晓明、李梦川、洪燕燕、高裕锋、陈海宁、平秋婷、肖爱玲、彭瑞洁、李海乔、林建宇、温林浩、陈达华、梁伟健、杨惜丽。

食 糖 分 类

1 范围

本标准规定了食糖的定义及类别。

本标准适用于食糖的生产、销售、使用和检验等。

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 9289 制糖工业术语

3 术语和定义

GB/T 9289 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食糖 sugar

以蔗糖为主要成分的可食用的糖。

4 类别

4.1 分类原则

按食糖的主要加工工艺、品质及风味分类。

4.2 食糖分类

4.2.1 白砂糖类

4.2.1.1 白砂糖

甘蔗汁、甜菜汁或原糖液清净处理后,经浓缩、结晶、分蜜及干燥所制得的洁白蔗糖结晶。

4.2.1.2 精幼砂糖

用原糖或其他蔗糖溶液,经精炼处理后制成的颗粒较小的糖。

4.2.2 赤砂糖

甘蔗汁或原糖液清净处理后,经浓缩、结晶、分蜜及干燥所制得的棕红色或黄褐色的带蜜砂糖,是工业化生产白砂糖的副产品。

4.2.3 绵白糖

将晶粒较细的白砂糖与适量的转化糖浆均匀混合而得的糖。

4.2.4 原糖

甘蔗汁经清净、煮炼、分蜜制成的带有糖蜜的蔗糖结晶。

4.2.5 方糖

由粒度适中的白砂糖类加入少量水或糖浆,经压(或铸)制成方块的糖。

4.2.6 红糖

以甘蔗为原料,经提取糖汁,清净处理后,直接煮炼不经分蜜制炼而成的金黄色至红褐色的糖。

4.2.7 冰片糖

用冰糖蜜或砂糖蜜加砂糖为原料加工而成的片状糖制品。

4.2.8 冰糖类

4.2.8.1 单晶体冰糖

砂糖经再溶、清净处理、重结晶而制得大颗粒结晶糖,单一晶体的大颗粒(每粒重约 1.5 g~2.0 g)冰糖。

4.2.8.2 多晶体冰糖

砂糖经再溶、清净处理、重结晶而制得大颗粒结晶糖,由多颗晶体并聚而成的大块冰糖,包括白冰糖和黄冰糖两种。

4.2.9 其他糖类

4.2.9.1 液体糖

以甘蔗、甜菜为原料的半成品或成品,经加工或转化工艺制炼而成的液态糖。

4.2.9.2 其他糖

包括但不限于糖霜、姜汁(粉)红糖等。
