

前 言

本标准是根据 QB 532—1967《赤砂糖》及 GB 14964—1994《赤砂糖卫生标准》而制定的。我们力求使新标准的各项技术指标能更准确有效地反映当前赤砂糖的质量情况,以促进赤砂糖这一风味食糖质量的进一步提高。

与 QB 532—1967 相比,本标准理化要求没有增加项目,只是用“干燥失重”代替“水分”;增加了卫生要求,包括砷、铅、铜、二氧化硫、菌落总数、大肠菌群、致病菌和螨等项目(直接引用 GB 14964—1994《赤砂糖卫生标准》)。

新标准中还原糖分测定以兰-艾农恒容法代替兰-艾农法,因 ICUMSA 第 17 届会议已撤销兰-艾农法的正式方法资格,而采用兰-艾农恒容法为正式方法。

本标准由中国轻工总会质量标准部提出。

本标准由全国甘蔗糖业标准化中心归口。

本标准起草单位:中国轻工总会甘蔗糖业研究所。

本标准主要起草人:梁达奉、张玲玲、严容百。

自本标准实施之日起,原轻工业部部标准 QB 532—1967《赤砂糖》作废。

赤 砂 糖

1 主题内容与适用范围

本标准规定了赤砂糖的技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存的要求。
本标准适用于由低纯度糖膏分蜜而得的棕红色或黄褐色带蜜砂糖。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 4789—1994 食品卫生微生物学检验

GB/T 5009.55—1995 食糖卫生标准的分析方法

GB 7718—1994 食品标签通用标准

GB 14964—1994 赤砂糖卫生标准

QB/T 2343.2—1997 赤砂糖试验方法

3 技术要求

赤砂糖按理化要求的规定分为一级和二级共两个级别。

3.1 感官要求

赤砂糖呈棕红色或黄褐色,甜而略带糖蜜味,无明显黑点。

3.2 理化要求

理化要求见表1。

表1 赤砂糖理化要求

项 目	指 标	
	一级	二级
总糖分(蔗糖分+还原糖分),% $\geq$	92.0	89.0
干燥失重,% $\leq$	3.50	3.50
不溶于水杂质,mg/kg $\leq$	120	200

3.3 卫生要求

卫生要求见表2。

表2 赤砂糖卫生要求

项 目	指 标
砷,mg/kg $\leq$	0.5
铅,mg/kg $\leq$	2.0
铜,mg/kg $\leq$	10.0
二氧化硫,mg/kg $\leq$	100.0
菌落总数,个/g $\leq$	1 000

表 2(完)

项 目	指 标
大肠菌群,个/100 g	≤ 30
致病菌(系指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出
螨(在 250 g 赤砂糖中)	不得检出

4 试验方法

4.1 理化要求各项目按 QB/T 2343.2 规定的方法进行测定。

4.2 卫生要求中砷、铅、铜、二氧化硫按 GB/T 5009.55 规定的方法进行测定;菌落总数、大肠菌群、致病菌按 GB 4789 规定的方法进行检验;螨按 GB 14964 规定的方法检验。

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,在称量包装前,连续采集样品约 4 kg,放在带盖的容器中,混匀后为该编号样品。该样品等量分成两份,一份作该编号型式检验样品;一份用双层食品级塑料袋密封包装或用磨砂口玻璃瓶盛装,标明产品编号、级别、生产日期、全批包数、检验结果及检验员,于通风干燥的环境中留存,供工厂自检或质量监督检验之用。经供收双方认可,可作为仲裁检验样品。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,每编号样品检验理化要求的各个项目。

5.1.3 有下列情况之一时,一般应进行技术要求所有项目的检验,检验结果作为对产品质量的全面考核。

- a) 生产日期开始或洗机后恢复生产时;
- b) 正常生产的前期、中期、后期;
- 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,每批赤砂糖必须附有生产厂的产品合格证,收货方凭合格证收货,但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 抽样规则

由供收双方代表共同从该检验批中随机取 10 包赤砂糖,然后从每包赤砂糖取出约 0.5 kg 样品,将 10 个样品掺和混匀后,再用四分法取出 2 kg 样品作为该批赤砂糖样品。

5.2.4 在供收双方的书面合同中,应写明国家认可的质量检验机构为仲裁检验机构。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 赤砂糖标签应符合 GB 7718 的规定。

6.1.1 赤砂糖标签须有下列内容:

- a) 产品名称;
- b) 级别;
- c) 净含量(kg 或 g);
- d) 制造者或经销者的名称和地址;
- e) 产品标准号;

f) 生产日期(可只标注年、月);

g) 赤砂糖保存期(不小于 18 个月)。

6.2 包装

6.2.1 包装袋

赤砂糖须用符合卫生标准的包装袋包装,大包装应有牢固的外包装袋(如编织袋等)。

6.2.2 包装计量

50 kg 包装的赤砂糖单件净含量的负偏差不得超过 250 g,批量平均偏差应大于或等于零。其他规格的包装按国家技术监督局制定的《定量包装商品计量监督规定》执行。

6.3 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。

6.4 运糖工具和糖仓必须清洁、干净。严禁与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混运、混贮。用船运载和仓贮时糖堆下面应有垫层,严防受潮。

6.5 糖包应堆放在距离墙壁、暖气管或水泥柱 1 m 以外,糖堆高度以确保安全为原则。根据先入仓先出仓的原则,依次调拨运出。

6.6 糖仓内保持干燥和低温。
