



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—201×

方糖

Cube 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)、广东南字科技股份有限公司、广州市华侨糖厂、太古糖业(中国)有限公司、南京甘汁园糖业有限公司、东莞市东糖集团有限公司、南宁糖业股份有限公司、柳州市柳冰食品厂、营口北方糖业有限公司、中粮屯河股份有限公司、广西贵糖(集团)股份有限公司、广东恒福糖业集团有限公司、广西洋浦南华糖业集团股份有限公司、广西凤糖生化股份有限公司、广西农垦糖业集团股份有限公司、云南英茂糖业(集团)有限公司、华南理工大学、广西大学、广西永鑫华糖集团有限公司、广东广垦糖业集团有限公司、日照市凌云海糖业集团有限公司、广东金岭糖业集团有限公司、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、云南永德糖业集团有限公司、新疆绿翔糖业有限责任公司、博天糖业有限公司、全国甘蔗糖业标准化中心。

本标准主要起草人:柯华南、赵壁秋、扶雄、凌以恕、刘汉德、蔡铁华、肖凌、李锦生、农光、何华柱、马步、王修明、李京、焦念民、于淑娟、刁晓、肖家强、吴遂、梁争柱、林水栖、凌宗仁、赵金力、秦春城、邹恩龄、温凯、李政、周玉生、王亚彪、郑权、李国有、李凯、陈子华、罗新伟、李俊贵、平亚军、章科翔、张爱民、高裕锋、余构彬、李海乔、邓倩南、钟宏星、余娟、陈海宁、陈达华、肖爱玲、平秋婷、张婷、范晓明、谢斯铭、揭平权、翁青青、杨惜丽、张志强、梁伟健、郭剑雄。

方糖

1 范围

本标准规定了方糖的要求、试验方法、检验规则和标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以白砂糖为原料,加工生产而成的方糖。

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 13104 食品安全国家标准 食糖

QB/T 5011 方糖试验方法

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令第 75 号令)

3 要求

3.1 级别

方糖按技术要求的规定分为精制、优级、一级共三个级别。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	规定
色泽	呈洁白色,无明显黑点
滋味与气味	方糖或其水溶液具有白砂糖固有的香甜,无异味
形态	呈规则的正方体或长方体
杂质	无肉眼可见杂质

3.3 理化要求

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标		
	精制	优级	一级
蔗糖分/(g/100 g) ≥	99.7	99.6	99.5
还原糖分/(g/100 g) ≤	0.03	0.05	0.10
干燥失重/(g/100 g) ≤	0.20	0.25	0.30
色值/IU ≤	25	60	120
混浊度/MAU ≤	30	80	120
电导灰分/(g/100 g) ≤	0.03	0.05	0.08
不溶于水杂质/(mg/kg) ≤	10	20	30
碎糖量/(g/100 g) ≤	2.0	2.0	2.0
硬度/MPa	1.5~6.0	1.5~6.0	1.5~6.0

3.4 食品安全要求

食品安全要求应符合 GB 13104 的规定。

3.5 净含量

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 感官要求

称取 50.0 g 样品放入洁净的白瓷盘中,于明亮自然光下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。

4.2 理化要求

按 QB/T 5011 规定的方法进行测定。

4.3 食品安全要求

按 GB 13104 规定的方法进行测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 检验规则

5.1 型式检验

5.1.1 同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。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。

5.1.2 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。

5.1.3 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:蔗糖分、还原糖分、电导灰分、干燥失重、色值、混浊度、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,达不到一级方糖指标的按不合格品处理。

5.1.4 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) 长期停产后恢复生产时;
- c) 交收检验出现不合格批时;
- d) 原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- e) 质量监督机构提出要求检验时。

5.2 交收检验

5.2.1 每一次交货的方糖为一个交收批,每批方糖应附有生产厂的产品合格证或产品合格证明报告,收货方凭检验合格报告收货,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方糖仲裁检验结果。

5.2.2 每个交收批为一个检验批。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 3 kg;大于 1 kg 的包装单位产品,抽样数量不少于 3 kg。在流通领域抽样时,抽样基数应不少于抽取样品量,抽取样品量要求与企业成品库抽样时相同。抽样器、盛装容器应干净无菌。

5.2.3 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。

5.3 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,直接判为不合格品,无需复检。

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 预包装方糖标签应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 推荐在方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,严禁方糖与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混运、混贮,用船运载和仓库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 ℃。
