

ICS 67.180  
分类号: X 31  
备案号: 43586-2013

**QB**

# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4564—2013

---

**精幼砂糖**

**Refined fine sugar**

2013-12-31 发布

2014-07-01 实施

---

中华人民共和国工业和信息化部 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：广州甘蔗糖业研究所（国家糖业质量监督检验中心）、广州市汇源糖业技术有限公司、广西农垦糖业集团股份有限公司、广东金岭糖业集团有限公司、广西贵糖（集团）股份有限公司、日照市凌云海糖业集团有限公司、广州市华侨糖厂、东莞市东糖集团有限公司、云南英茂糖业有限公司、中粮新疆屯河股份有限公司、南宁糖业股份有限公司、洋浦南华糖业集团、广西南宁东亚糖业集团公司、广西博庆食品有限公司、全国甘蔗糖业标准化中心。

本标准主要起草人：郭剑雄、余娟、梁逸、焦念民、李海乔、陈志江、韦志军、蔡纯、刘汉德、肖凌、周玉生、林水栖、凌宗仁、马银昌、肖可见、赵壁秋、凌以恕、赵金力、农光、秦春城、王桂华、高裕锋、黄雪影、曾史俊、平秋婷。

# 精幼砂糖

## 1 范围

本标准规定了精幼砂糖的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以原糖或其他蔗糖溶液为原料，经精炼处理后制成的精幼砂糖。

## 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.55 食糖卫生标准分析方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**精幼砂糖 refined fine sugar**

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 要求

### 4.1 感官

4.1.1 精幼砂糖的晶粒应均匀，粒度在下列某一范围内不应少于 80%：

—— 小粒：0.28 mm~0.80 mm；

—— 细粒：0.14 mm~0.45 mm。

4.1.2 精幼砂糖的晶粒或其水溶液应味甜，无异味。

4.1.3 糖品外观应干燥松散、洁白、有光泽，每平方米表面积内长度大于 0.2 mm 的黑点数量不应多于 12 个。

### 4.2 理化指标

理化指标应符合表 1 规定。



表 1 理化指标

项 目	指 标
蔗糖分/%	≥ 99.8
还原糖分/%	≤ 0.04
电导灰分/%	≤ 0.03
干燥失重/%	≤ 0.05
色值/IU	≤ 45
混浊度/MAU	≤ 30
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤ 10

4.3 卫生

4.3.1 二氧化硫

二氧化硫应符合表 2 规定。

表 2 二氧化硫

项 目	指 标
二氧化硫(以 SO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤ 6

4.3.2 微生物

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 100
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不应检出
霉菌/(cfu/g)	≤ 25
酵母菌/(cfu/g)	≤ 10

4.3.3 生物

螨应符合 GB 13104 的要求。

4.3.4 其他

总砷、铅应符合 GB 13104 的要求。

4.4 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官

5.1.1 粒度

粒度按 GB 317 进行测定。

5.1.2 口感

配制 10° Bx 糖溶液, 嗅其气味并用口尝试。



### 5.1.3 外观

称取 50 g 样品放入洁净的白瓷盘中，于明亮自然光处肉眼观察其色泽和外观，并按 5.1.3.1~5.1.3.4 给出的方法对黑点进行检验。

#### 5.1.3.1 概述

在瓷盘中盛放适量精幼砂糖样品，摇动瓷盘，待表面平整后检查表面黑点的个数，然后计算出单位面积内黑点的个数。

#### 5.1.3.2 仪器、设备

5.1.3.2.1 白瓷盘：底面积约 0.25 m<sup>2</sup>。

5.1.3.2.2 天平：感量为 0.01 g。

5.1.3.2.3 游标卡尺：精度为 0.1 mm。

#### 5.1.3.3 测定

称取 2.5 kg 样品于瓷盘中，左右摇动瓷盘至样品表面平整，然后在明亮自然光下挑出肉眼可见的杂质，并用游标卡尺检查长度大于 0.2 mm 黑点的个数。

注：由白瓷盘底面积估算称取样品质量，原则上保证每平方米底面积平铺样品约 10 kg。

#### 5.1.3.4 计算及结果表示

精幼砂糖样品的黑点个数（个/m<sup>2</sup>）按公式（1）计算：

$$x = \frac{x_1}{s} \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- $x$  —— 精幼砂糖样品黑点个数，单位为个每平方米（个/m<sup>2</sup>）；
- $x_1$  —— 查得白瓷盘内样品中黑点个数，单位为个；
- $s$  —— 白瓷盘底面积，单位为平方米（m<sup>2</sup>）。

### 5.2 理化指标

蔗糖分、还原糖分、电导灰分、干燥失重、色值、混浊度、不溶于水杂质按 GB 317 进行测定。

### 5.3 卫生

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

5.3.2 菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌按 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.15 进行测定，致病菌按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB/T 4789.11 进行测定。

5.3.3 螨按 GB 13104 进行测定。

### 5.4 净含量

按 JJF 1070 进行检验。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一班次生产的产品为一批，每一批产品赋予一个唯一的编号。

### 6.2 抽样

6.2.1 由化验室工作人员在称量包装处随机采集样品约 3 kg。

6.2.2 微生物检验按无菌操作取样。

### 6.3 留样

将选取的试样混匀，用清洁、干燥的双层食品级塑料袋密封包装，袋上粘贴标签，注明生产编号、取样日期和样品基数。

## 6.4 检验分类

### 6.4.1 型式检验

6.4.1.1 型式检验在每个制糖生产期的前期、中期、后期各进行一次，共计3次，检验项目为本标准第4章规定的全部项目。

6.4.1.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品或者产品转厂生产的试制定型鉴定；
- b) 正式生产后，如结构、材料、工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 停产超过3个月恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- f) 客户提出进行型式检验的要求时。

### 6.4.2 出厂检验

每批产品出厂前均应进行出厂检验，出厂检验的项目应包括但不限于蔗糖分、还原糖分、电导灰分、干燥失重、色值、混浊度、不溶于水杂质、二氧化硫。

## 6.5 判定规则

6.5.1 标志、包装不合格者，可进行整改后复检1次，以复检结果为准。

6.5.2 感官、理化指标、二氧化硫、总砷、铅中有任一项不合格，应另取一份样品复检，若仍不合格，则判该批次产品不合格；若复检合格，则应再取一份样品作第2次复检，以第2次复检结果为准。

6.5.3 微生物指标和生物指标中有任一项不合格，则该批次产品为不合格。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合GB 7718的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7.2.2 产品包装应严密，无破损。

7.2.3 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。

7.2.4 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1份。

### 7.3 运输和贮存

7.3.1 运输工具和贮存仓库应干净，无异味、无破漏，不受污染。严禁与有害、有毒或易污染品混运混贮。糖堆应严防日晒、雨淋和灰尘。船运和仓贮时应下有垫层，严防受潮。

7.3.2 运输、贮存时的空气相对湿度应保持在70%以下，温度不超过38℃。