

ICS 67.180
分类号: X 31
备案号: 43587-2013



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4565—2013

全 糖 粉

All powdered 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给出的规则进行编写。

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：南京甘汁园糖业有限公司、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、东莞市东糖集团有限公司、太古糖业（中国）有限公司、广西柳州柳冰食品厂、广州市华侨糖厂、国家糖业质量监督检验中心、全国甘蔗糖业标准化中心。

本标准主要起草人：肖凌、郭剑雄、朱涤荃、肖可见、蔡铁华、翁卓、余构彬、凌以恕、赵壁秋、肖锋、于淑娟、李海乔、高裕锋、陈海宁、柯华南、李家威、平秋婷。

全糖粉

1 范围

本标准规定了全糖粉的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以白砂糖为原料，不添加任何添加剂，经粉碎加工磨制而成的粉末状食糖。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- 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 要求

3.1 级别

全糖粉分为精制、优级、一级和二级，共4个级别。

3.2 感官

3.2.1 色泽、形态、杂质、滋味与气味

全糖粉的色泽、形态、杂质、滋味与气味应符合表1规定。

表1 色泽、形态、杂质、滋味与气味

项 目	规 定
色 泽	应呈洁白色，无明显黑点
形 态	颗粒应细小均匀，干燥松散

表 1 (续)

项 目	规 定
杂 质	应无肉眼可见明显杂质
滋味与气味	应味甜，无异味

3.2.2 细度

细度应符合表2规定。

表 2 细度

试验筛型号	通过率
40目筛 (450 μm) /%	≥ 90
60目筛 (280 μm) /%	≥ 80
100目筛 (154 μm) /%	≥ 50

3.3 理化指标

理化指标应符合表3规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标			
	精制	优级	一级	二级
蔗糖分/%	≥ 99.8	99.7	99.6	99.5
干燥失重/%	≤ 0.05	0.06	0.10	0.20
色值/IU	≤ 25	60	150	240
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤ 10	20	40	60
电导灰分/%	≤ 0.02	0.04	0.10	0.13

3.4 卫生

总砷、铅、二氧化硫、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌、螨应符合GB 13104中白砂糖相应指标的要求。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.7 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763及相关规定。

3.8 净含量

净含量应符合符合国家标准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。

4 试验方法

4.1 感官

4.1.1 色泽、形态、杂质、滋味与气味

取适量的样品，平铺在洁净的白色瓷盘中，在明亮的自然光下观测其色泽、形态、杂质，并闻其气味、口尝其滋味。

4.1.2 细度

4.1.2.1 方法提要

将样品用规定目数的孔径试验筛进行筛分，得到样品通过孔径试验筛的质量与原样品质量的百分比。

4.1.2.2 仪器、设备

4.1.2.2.1 天平：感量 0.01 g。

4.1.2.2.2 孔径试验筛：40 目、60 目、100 目。

4.1.2.3 测定

用天平称取样品 50 g，精确至 0.01 g，倒入孔径试验筛，均匀摇动孔径试验筛，直至筛分不下为止。小心倒出孔径试验筛上样品称重，精确至 0.01 g。

4.1.2.4 计算结果及表示

细度按公式 (1) 计算，以百分数表示，结果保留到整数位。

$$X = \frac{m_0 - m_1}{m_0} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X ——样品的细度，%；

m_0 ——样品质量，单位为克 (g)；

m_1 ——样品未过筛的质量，单位为克 (g)。

当平行测定符合精密度所规定的要求时，取平行测定的算术平均值作为结果。

4.1.2.5 精密度

同一实验室由同一操作者在短暂的时间间隔内、用同一设备对同一试样获得的两次独立测定结果的绝对差值不应超过算术平均值的 1%。

4.2 理化指标

蔗糖分、干燥失重、色值、不溶于水杂质、电导灰分按 GB 317 进行测定。

4.3 卫生

总砷、铅、二氧化硫按 GB/T 5009.11、GB 5009.12、GB/T 5009.34 进行测定；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 规定的方法测定；螨按 GB 13104 进行测定。

4.4 净含量

净含量按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 抽样

5.2.1 由化验室工作人员在称量包装处随机采集样品约 3 kg。

5.2.2 微生物检验按无菌操作取样。

5.3 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。

5.4 检验分类

产品检验分型式检验和出厂检验两种。

5.4.1 型式检验

5.4.1.1 型式检验在每个制糖生产期的前期、中期、后期各进行1次，共计3次，检验项目为本标准第3章规定的全部项目。

5.4.1.2 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。

5.4.2 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、干燥失重、色值、不溶于水杂质、电导灰分、二氧化硫。

5.5 判定规则

5.5.1 标志、包装不合格者，可进行整改后复检一次，以复检结果为准。

5.5.2 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。

5.5.3 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌、螨有任一项不合格，该批次产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装全糖粉标签应符合GB 7718的规定。

6.1.2 包装储运标志应符合GB/T 191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。

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合格报告书。

6.3 运输和贮存

6.3.1 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。糖堆上要严防日晒、雨淋和灰尘。船运和仓贮时应下有垫层，严防受潮。

6.3.2 运输，贮存时空气相对湿度应保持在70%以下，温度不超过38℃。