



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—201×

冰 糖

Rock 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)、南京甘汁园糖业有限公司、广州市华侨糖厂、广东南字科技股份有限公司、柳州市柳冰食品厂、东莞市东糖集团有限公司、台山市甘蔗林糖业有限公司、营口北方糖业有限公司、华南理工大学、太古糖业(中国)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、南宁糖业股份有限公司、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、广西永鑫华糖集团有限公司、云南英茂糖业(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、广西大学、东莞理工学院、广西贵港市甘化集团有限公司、云南力量生物制品(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:王桂华、于淑娟、肖家强、李锦生、李凯、刘汉德、林雁联、肖凌、王达洲、马步、蔡铁华、章科翔、刁晓、邓毅、陈卫民、凌以恕、吴遂、梁争柱、林水栖、凌宗仁、农光、秦春城、李世平、邹恩龄、周锡文、温凯、尚明久、杨新强、李政、周玉生、王亚彪、赵壁秋、郑权、李国有、罗新伟、欧阳铸、李俊贵、平亚军、邓广华、张爱民、孙克非、郭剑雄、李家威、陈红香、陈嘉敏、邓倩南、刘学文、钟宏星、甄振鹏、陈捷、曾史俊、马莹、范晓明、陆剑华、陈建津、肖爱玲、平秋婷、杨李胜、刘志鹏、张琳、陈其钊、李海乔、余构彬。

冰 糖

1 范围

本标准规定了冰糖的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标识、包装、运输、贮存。
本标准适用于制糖工业中利用白砂糖或原糖为原料生产的冰糖。

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 5010 冰糖试验方法

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第 75 号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冰糖 rock sugar

砂糖经再溶、清净处理和重结晶而制得大颗粒结晶糖。有单晶体冰糖和多晶体冰糖两种。

3.2

单晶体冰糖 monocrystal rock sugar

单一晶体的大颗粒(每粒重约 1.5 g~2.0 g)冰糖。

3.3

多晶体冰糖 multi-crystal rock sugar

由多颗晶体并聚而成的大块冰糖。按色泽可分为白冰糖和黄冰糖两种。

4 要求

4.1 级别

单晶体冰糖分为优级、一级和二级共三个级别;白冰糖分为优级和一级共两个级别;黄冰糖分为优级和一级共两个级别。

4.2 感官要求

4.2.1 单晶体冰糖颗粒均匀,晶面干燥、洁白、光滑,有光泽,呈半透明体。

4.2.2 多晶体冰糖柱冰无砂心、底冰无砂底;白冰糖色白,呈半透明体,有光泽,表面干燥;黄冰糖色金

黄,表面干燥。

4.2.3 冰糖水溶液透明、不混浊,味甜,无异味。

4.3 理化要求

单晶体冰糖理化指标应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	指 标		
	优级	一级	二级
蔗糖分/(g/100 g) \geq	99.7	99.5	99.4
还原糖分/(g/100 g) \leq	0.04	0.08	0.12
干燥失重/(g/100 g) \leq	0.15	0.25	0.30
电导灰分/(g/100 g) \leq	0.02	0.04	0.06
色值/IU \leq	30	70	80
不溶于水杂质/(mg/kg) \leq	20	30	40

白冰糖理化指标应分别符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标	
	优级	一级
蔗糖分/(g/100 g) \geq	98.3	97.8
还原糖分/(g/100 g) \leq	0.50	0.70
干燥失重/(g/100 g) \leq	1.00	1.40
电导灰分/(g/100 g) \leq	0.10	0.13
色值/IU \leq	90	150
不溶于水杂质/(mg/kg) \leq	40	60

黄冰糖理化指标应分别符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标	
	优级	一级
蔗糖分/(g/100 g) \geq	97.5	97.0
还原糖分/(g/100 g) \leq	0.85	0.95
干燥失重/(g/100 g) \leq	1.10	1.40
电导灰分/(g/100 g) \leq	0.15	0.17
色值/IU \geq	200	200
不溶于水杂质/(mg/kg) \leq	60	80

4.4 食品安全要求

食品安全要求应符合 GB 13104 的规定。

4.5 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。

5 试验方法

5.1 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。

5.2 理化要求

按 QB/T 5010 规定的方法进行测定。

5.3 食品安全要求

按 GB 13104 规定的方法进行测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

6 检验规则

6.1 型式检验

6.1.1 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。

6.1.2 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。

6.1.3 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、干燥失重、色值、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,达不到二级单晶体冰糖或一级白冰糖、黄冰糖指标的按不合格品处理。

6.1.4 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) 生产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) 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。

6.2 交收检验

6.2.1 每一次交货的冰糖为一个交收批,每批冰糖应附有生产厂的检验合格报告,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冰糖仲裁检验结果。

6.2.2 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。

6.2.3 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。

6.3 判定规则

6.3.1 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,判为不合格品。

6.3.2 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。

7 标识、包装、运输和贮存

7.1 标识

7.1.1 预包装冰糖标签应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 推荐在冰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。

7.1.3 包装储运标志应符合 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,由生产厂附送产品检验报告。

7.3 运输和贮存

7.3.1 运糖工具和糖仓应清洁、干燥、严禁冰糖与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混运、混贮,用船运载和仓贮时糖堆下面应有垫层,以防受潮。

7.3.2 贮存环境的空气相对湿度应保持在70%以下,温度不超过38℃。