ICS 67.180
CCS X31

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2684－XXXX
代替 QB/T 2684－2005

甘蔗糖蜜

Cane molasses

报批稿

本稿完成时间：2023-11-10

工业和信息化部标准报批公示

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　发布

工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 QB/T 2684—2005《甘蔗糖蜜》，与QB/T 2684—2005相比，除编辑性改动和结构性调整外，主要技术变化如下：

a） 更改了标准适用范围（见第1章，2005年版的第1章）；

b） 删除了纯度、铜、菌落总数指标要求（见2005版的3.2）；

c） 更改了总糖分（蔗糖分+还原糖分）指标要求（见3.2，2005版的3.2）；

d） 增加了抽样规则（见5.2）。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国制糖标准化技术委员会（SAC/TC 373）归口。

本文件起草单位：广东省科学院生物与医学工程研究所、广州华糖食品有限公司、广西农投糖业集团股份有限公司、广西凤糖生化股份有限公司、广东产品质量监督检验研究院、广西洋浦南华糖业集团股份有限公司、中粮崇左糖业有限公司、山东星光糖业有限公司、广西广业贵糖糖业集团有限公司、广西南宁东亚糖业集团、东莞市东糖集团有限公司、福建同发糖业有限公司、广东恒福糖业集团有限公司、台山市甘蔗林糖业有限公司、欧尚元智能装备有限公司、中国糖业协会、国家糖业质量检验检测中心。

本文件主要起草人：黄雪影、高裕锋、揭平权、余希文、赵丹霞、李慧敏、黄志华、魏冰、廖耀文、欧阳铸、邓国强、刘辉、曹建帮、俸斌、刘显区、李锦生、黄芬、高卫军、林雁联、苏鑫、王桂华、张路路、谢希颖、黄山、许卓妍、梁城伟。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2005年首次发布为QB/T 2684—2005；

——本次为第一次修订。

工业和信息化部标准报批公示

工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示
工业和信息化部标准报批公示

甘蔗糖蜜

1 范围

本文件规定了甘蔗糖蜜的感官、理化等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则、运输和贮存的内容。

本文件适用于结晶糖膏通过离心分离出的甘蔗糖蜜的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 6682 分析实验室用水规格和试验方法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

色泽深棕、呈黏稠状液体、无异味。

4.2 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项目		指标
总糖分（蔗糖分+还原糖分）/（g / 100 g）	≤	50.0
总灰分（硫酸灰分）/（g / 100 g）	≤	12.0
酸度	≤	15

注：总糖分、总灰分、酸度高于以上指标值时，若买卖双方仍要进行交易，应制定详细的合同。

5 试验方法

5.1　感官检验

取适量样品置于玻璃烧杯中，观察其色泽，形态、嗅其气味。

5.2　总糖分

5.2.1　蔗糖分

5.2.1.1　方法提要

采用二次旋光法测定。测得甘蔗糖蜜溶液转化前后的旋光读数，按相关公式进行计算，求得其蔗糖分。

5.2.1.2　仪器、设备

5.2.1.2.1　检糖计

检糖计应是根据国标糖度标尺，按糖度（°Z）刻度的，测量范围为－30 °Z～120 °Z ，并用标准石英管加以校准。按旧糖度（°S）刻度的检糖计仍可使用，但读数应乘上一系数0.99971 转换为°Z 。

5.2.1.2.2　旋光观测管

长度（200.00±0.02）mm 或（100.00±0.01） mm。应由法定的计量机构出具合格证明，或者用具有该证明的观测管来进行校检。

5.2.1.2.3　容量瓶，100 mL， 500 mL。

5.2.1.2.4　天平，最大允许误差±0.001 g。

5.2.1.2.5　精密温度计，0.1 ℃刻度。

5.2.1.3　试剂

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为 GB/T 6682 规定的三级水。

5.2.1.3.1　碱性乙酸铅 Pb（CH_3COO）$_2$·Pb（OH）$_2$。

5.2.1.3.2　盐酸溶液（24.85 °Bx）

以浓盐酸（相对密度 1.19）1000 mL 缓缓加入蒸馏水 850 mL，并准确修正其锤度至24.85 °Bx（20 ℃）。

5.2.1.3.3　氯化钠溶液（231.5 g/ L）

称取在 120 ℃ 干燥过的氯化钠 231.5 g，溶于适量蒸馏水中，移入 1000 mL 容量瓶，加蒸馏水稀释至刻度。

5.2.1.4　测定步骤

5.2.1.4.1　检糖计的校准

5.2.1.4.1.1　一般要求

检糖计应用经法定的计量机构检定或校准合格的标准石英管校准。

5.2.1.4.1.2　石英管旋光度的温度校正

使用检糖计（没有石英楔偿器的）读取石英管读数时的温度应测定，并记录到 0.2 ℃，如果这个温度与 20 ℃相差超过±0.5 ℃，则用公式（1）进行标准石英管旋光度的温度校正。

$$\alpha_t = \alpha_{20}[1 + 1.44 \times 10^{-4}(t - 20)] \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

α_t——t ℃时，标准石英管的旋光值，单位为国际糖度（ºZ）；

α_{20}——20 ℃时，标准石英管的旋光值，单位为国际糖度（ºZ）；

t——读取石英管读数时石英管的温度，单位为摄氏度（℃）。

5.2.1.4.1.3　不同波长下石英管读数的换算系数

石英管的糖度读数在不同波长下以绿色汞光（波长 546 nm）为基准，可按表 2 进行换算。

表 2　不同波长下石英管读数的换算系数

光源	波长/nm	换算系数
白炽光经滤光	587	1.001 809
黄色钠光	589	1.001 898
氦－氖激光	633	1.003 172

5.2.1.4.2　样液准备

称取甘蔗糖蜜样品（43.333±0.001）g 于烧杯中，加入适量蒸馏水使其完全溶解，定容于 500 mL 容量瓶中。

5.2.1.4.3　测定

取样液约 200 mL 于锥形瓶内，加入碱性乙酸铅约 2 g，迅速摇匀，过滤，以移液管吸取两份 50 mL 滤液，分别移入两个 100 mL 容量瓶中，其中一瓶加入氯化钠溶液（231.5 g/L）10 mL，然后加蒸馏水至刻度，摇匀，如发现混浊则应过滤，滤液用 200 mm 观测管测其旋光读数，以此数乘 2 即得直接旋光读数 P ，并记录读数时糖液的温度。在另一瓶中先加蒸馏水 20 mL，再加盐酸（24.85 °Bx）10 mL，插入温度计，在水浴中准确加热至 60 ℃ ，并在此温度下保持 10 min（在最初 3 min 内应不断摇荡）。取出，浸入冷水中，迅速冷却至读取直接旋光读数时的温度，用少量蒸馏水冲洗沾在温度计上的糖液于容量瓶内，取出温度计 ，加水至刻度（如溶液色泽较深可加入少量锌粉），充分摇匀，如发现混浊则应过滤。用 200 mm 观测管测其旋光读数，以此数乘 2 得转化旋光读数 P′ ，并用 0.1 ℃刻度温度计测出读数时糖液温度 t（测 P 及 P′ 时的糖液温度，二者相差不应超过 1 ℃）。

5.2.1.4.4　计算及结果表示

甘蔗糖蜜样品蔗糖分 S，按公式（2）计算，保留三位有效数字。

$$S=\frac{100(P-P')\times 3}{132.56-0.0794(13-g)-0.53(t_1-20)} \quad \cdots\cdots (2)$$

式中：

S ——蔗糖分，单位为克每一百克（g/100g）；

P ——直接旋光读数，单位为国际糖度（ºZ）；

P' ——转化旋光读数，单位为国际糖度（ºZ）；

g ——8.6667×锤度（B或D，见5.3）/2；

t_1 ——测P′时糖液的温度，单位为摄氏度（℃）。

5.2.1.4.5 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2%。

5.2.2 还原糖分

5.2.2.1 方法提要

按兰－艾农恒容法测定。用甘蔗糖蜜样液滴定一定量的费林氏溶液，滴定前加入预测的水量以保持最终容量恒定（75 mL）。根据耗用样液的量，计算还原糖的含量。

5.2.2.2 仪器、设备

5.2.2.2.1 锥形瓶，300 mL。

5.2.2.2.2 滴定管，50 mL，刻度 0.1 mL。

5.2.2.3 试剂

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为 GB/T 6682 规定的三级水。

5.2.2.3.1 纯蔗糖

用40℃的热蒸馏水，按700 g/ L的质量浓度溶解优级白砂糖或精糖，待完全溶解冷却后，加碳酸钠溶液至pH8.0，用孔径为80 μm～120 μm的玻璃滤器过滤，慢慢加入无水乙醇于滤液中，快速搅拌，继续加乙醇至糖液中水与乙醇体积比为3:7，这时溶液清澈或稍微混浊继续搅拌15 h之后，分离生成的微小蔗糖结晶，用70%（体积分数）乙醇洗涤，风干或真空干燥，将提纯的步骤重复操作一次。

5.2.2.3.2 标准转化糖溶液（10 g/L）

称取纯蔗糖或蔗糖分在 99.8 g/100g 以上的精制白砂糖或优级白砂糖 23.750 g，用蒸馏水约120 mL 溶解并移入250 mL的容量瓶中，加入浓盐酸（相对密度1.19）9 mL，摇匀，在室温20℃～25℃下静置8d，然后用蒸馏水稀释至刻度。吸取该溶液100 mL（含10 g转化糖）于1000 mL容量瓶中，在不断摇荡下，加入氢氧化钠溶液（1 mol/L）调节至pH约3.0（所加入的碱量可先用下法确定：另取转化糖液50 mL，以甲基橙作指示剂，以氢氧化钠溶液 （1 mol/L） 滴定至红色恰好变为橙色为止，所耗用的氢氧化钠溶液的量乘以2 即为应加入的碱量），调节pH后加入已用

热水溶解的苯甲酸 2 g，摇匀，冷却后稀释至刻度。此溶液每 100 mL 含转化糖 1 g，可作为稳定的贮备液。

5.2.2.3.3　标准转化糖溶液（2.5 g/L）

准确吸取标准转化糖液（10 g/L）50 mL，移入 200 mL 容量瓶中，加酚酞指示液 5 滴，在不断摇荡下滴入氢氧化钠溶液（0.5 mol/L），直至浅红色出现而不褪色为止，加水稀释至刻度，摇匀。

5.2.2.3.4　费林氏溶液

5.2.2.3.4.1　配制

费林氏溶液分甲液、乙液，分别配制贮存，在使用之前按规定迅速混合。混合时应准确加入等容量的甲液于乙液中，并严格按规定的次序加入，否则开始形成的氢氧化铜沉淀的再溶解有可能不完全。

a）　甲液：称取硫酸铜（$CuSO_4 \cdot 5H_2O$）69.28 g，用蒸馏水溶解后，移入 1000 mL 容量瓶中，加水至刻度，摇匀，过滤即成。

b）　乙液：称取酒石酸钾钠（$NaKC_4H_4O_6 \cdot 4H_2O$）346 g 溶于蒸馏水约 500 mL 中，另称取氢氧化钠 100 g 溶于蒸馏水约 200 mL 中。将二者混合，移入 1000 mL 容量瓶中，加水至刻度，放置 2d，如液面降低，应再加水至刻度，摇匀，过滤即成。

5.2.2.3.4.2　标定

分别用移液管吸取费林氏溶液乙、甲液各 10 mL，移入 300 mL 锥形瓶中，加蒸馏水 15 mL。从滴定管加入标准转化糖液（2.5 g/L）39 mL，轻轻摇匀，将锥形瓶置于铺有石棉网的电炉上加热使溶液沸腾，准确煮沸 2 min，加亚甲基蓝指示液 3 滴。在糖液保待沸腾的状态下，从滴定管继续滴加转化糖液，至亚甲基蓝蓝色刚刚消失为止，即为终点。整个滴定过程溶液应保持沸腾，且滴定终点应在加入亚甲基蓝后 1 min 内达到，如果费林氏溶液浓度准确，则滴定耗用的标准转化糖液（2.5 g/L）恰为 40 mL，　否则，应按公式（3）计算其浓度校正系数。

$$K = \frac{V}{40} \qquad \cdots\cdots\cdots\cdots\cdots\cdots\cdots\cdots\cdots\cdots（3）$$

式中：

K ——费林氏溶液浓度校正系数；

V ——滴定耗用标准转化糖液体积，单位为毫升（mL）。

5.2.2.3.5　中性乙酸铅溶液（54°Bx）

称取中性乙酸铅 500 g，加蒸馏水 1000 mL 溶解后静置，取上层清液过滤。在滤液中滴加乙酸使呈中性或微酸性（用石蕊试纸检验），再用不含二氧化碳的水稀释至 54 °Bx（相对密度 1.25）。

5.2.2.3.6　脱铅剂

称取磷酸氢二钠（$Na_2HPO_4 \cdot 12H_2O$）70 g，草酸钾（$K_2C_2O_4 \cdot H_2O$）30 g，加蒸馏水溶解后稀释至 1000 mL。

5.2.2.3.7 亚甲基蓝溶液（10 g/L）

称取亚甲基蓝 10 g，加蒸馏水溶解后定容至 100 mL。

5.2.2.4 测定步骤

5.2.2.4.1 样液制备

用移液管吸取甘蔗糖蜜样液（5.2.1.4.2）50 mL 于 200 mL 容量瓶中（或视还原糖含量高低而定），加入中性乙酸铅溶液（54 °Bx）2 mL，充分摇匀后加入脱铅剂 6 mL，摇匀后加蒸馏水至刻度。充分摇匀，随即过滤。

5.2.2.4.2 测定

5.2.2.4.2.1 预检

分别用移液管先后吸取费林氏溶液乙、甲液各 10 mL 于 300 mL 锥形瓶内，混匀。从滴定管加入糖液 25 mL 于锥形瓶内，再加入蒸馏水 15 mL，摇匀，放在铺有石棉网的电炉上加执，并准确煮沸 2 min（用秒表控制），加入亚甲基蓝指示液 3 滴，在糖液保持沸腾的状态下继续滴加糖液至蓝色刚刚消失为止，即为终点。此项操作应不超过 1 min，使整个沸腾和滴加操作总时间控制在 3 min 内。记录滴定耗用配制糖液毫升数。

所需加水量等于 75 mL 减去配制糖液耗用量与费林氏溶液量（20 mL）。

5.2.2.4.2.2 复检

按上述次序吸取费林氏溶液乙、甲液各 10 mL 于 300 mL 锥形瓶内，加入预检时测得的加水量，从滴定管加入比预检耗用最约少 1 mL 的配制糖液，摇匀。滴定步骤和预检相同，整个沸腾时间和滴加操作总时间控制在 3 min 内。

5.2.2.4.3 计算及结果表示

5.2.2.4.3.1 甘蔗糖蜜的含蔗糖量 G，数值以 g/100g 表示，按公式（4）计算，计算结果保留三位有效数字。

$$G=\frac{\mathrm{m}\times V_1\times S}{10000} \quad\cdots\cdots(4)$$

式中：

G ——消耗配制样液中含蔗糖量，单位为克（g）；
m——100 mL配制样液含样品量，单位为克（g）；
V_1 ——滴定耗用配制样液，单位为毫升（mL）；
S——蔗糖分，单位为克每一百克（g/100g）。

5.2.2.4.3.2 由 G 查附录 A 得校正系数 f，则甘蔗糖蜜样品还原糖分 R，数值以 g/100g 表示，按公式（5）计算，计算结果保留三位有效数字。

$$R=\frac{1000\times \mathrm{f}\times K}{\mathrm{m}\times V_1} \quad\cdots\cdots(5)$$

式中：

R——还原糖分，单位为克每一百克（g/100g）；
f——校正系数（由 G 查附录 A 得校正系数 f）；
K——费林氏溶液浓度校正系数；
m——100 mL 配制样液含样品量，单位为克（g）；
V_1——滴定耗用配制样液，单位为毫升（mL）。

5.2.2.4.3.3 精密度

在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 15%。

5.3 锤度

5.3.1 锤度-折射法（仲裁法）

5.3.1.1 方法提要

甘蔗糖蜜经稀释一定倍数后，在折射仪上测其可溶性固体物质，经温度校正，乘以稀释倍数可得糖蜜的折射锤度。

5.3.1.2 仪器、设备

5.3.1.2.1 阿贝折射仪，折射率测量范围 1.3000～1.700。分划板上折射率最小分度值 0.001。糖量浓度测量范围 0%～95%，分划板上糖量浓度最小分度值 0.5%。

5.3.1.2.2 温度计，0℃～30℃，刻度 0.1℃ 。

5.3.1.3 测定步骤

5.3.1.3.1 样品处理

甘蔗糖蜜样品经充分搅拌后加蒸馏水进行质量稀释 3～4 倍，充分搅拌均匀。

5.3.1.3.2 校正

用蒸馏水校正仪器，20 ℃时蒸馏水的折射率为 1.33299，若温度不在 20℃，可查蒸馏水折射率表，调节仪器的示值与该温度对应的折射率相符即可。

5.3.1.3.3 测定

打开折射仪的棱镜，滴加适量的样液于棱镜上，迅速闭合并锁紧。待样液达到棱镜温度时，调节光源及读数反射镜，使视场明亮，转动棱镜手轮，使视场中明暗分界线恰在十字线中心，读取样液的折射锤度及测定时的温度。

5.3.1.3.4 计算及结果表示

甘蔗糖蜜的折射锤度按公式（6）计算，数值以 g/100g 表示，计算结果保留三位有效数字。

$$B= N（B_1+k）\qquad\cdots\cdots（6）$$

式中：

B ——折射锤度，单位为克每一百克（g/100g）；

N ——稀释倍数；

B_1 ——t℃时糖液的折射锤度；

k ——t℃时折射锤度温度校正数，应符合附录 B 规定。

5.3.1.3.5 精密度

在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 2%。

5.3.2 锤度-密度法（常规法）

5.3.2.1 仪器、设备

5.3.2.1.1 糖锤度计，刻度 0.10°Bx。

5.3.2.1.2 温度计，0℃～30℃，刻度 0.1℃。

5.3.2.2 测定步骤

5.3.2.2.1 样品处理

甘蔗糖蜜样品经充分搅拌后加蒸馏水进行质量稀释约2倍，充分搅拌均匀。

5.3.2.2.2 测定

用少许混匀后的样液洗涤锤度测定筒内壁后弃去，然后盛满样液，静置，待样液中气泡全部浮上液面后并除去。把样液冲洗过的糖锤度计徐徐插入筒中（如锤度计内不附温度计的，则另行插入温度计），放置5 min后读取样液的观测锤度和温度。

5.3.2.2.3 计算及结果表示

甘蔗糖蜜的密度锤度按公式（7）计算，数值以 g/100g 表示，计算结果保留三位有效数字。

$$D = N_1（Bx + k_1）\quad\cdots\cdots（7）$$

式中：

D —— 密度锤度，单位为克每一百克（g/100g）；

N_1 —— 稀释倍数；

Bx —— t ℃时糖液的观测锤度；

k_1 —— t ℃时密度锤度温度校正数，应符合附录C规定。

5.3.2.2.4 精密度

在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 2%。

5.4 总灰分

5.4.1 方法提要

甘蔗糖蜜经浓硫酸处理后于高温炉中灼烧，得到的残留物即是样品的硫酸灰分。

5.4.2 仪器、设备

5.4.2.1 高温炉，0℃～1000℃。

5.4.2.2 石英坩埚，100 mL。

5.4.3 试剂

5.4.3.1 浓硫酸。

5.4.4 测定步骤

5.4.4.1 测定

用灼烧至恒重的石英坩埚，称取样品 5 g～10 g，加入浓硫酸 5 mL～10 mL，于电炉上加热至完全碳化，放入高温炉中在 550 ℃下灼烧至灰白色。取出置于干燥器内冷却，加入浓硫酸几滴润湿，再放入高温炉中，在 650 ℃下灼烧至恒重，冷却，称重。

5.4.4.2 计算及结果表示

甘蔗糖蜜的总灰分（硫酸灰分）数值以 g/100g 表示，按公式（8）计算，计算结果保留三位有效数字。

$$w = \frac{m_3 - m_1}{m_2 - m_1} \times 100 \qquad \cdots\cdots (8)$$

式中：

w ——硫酸灰分，单位为克每一百克（g/100g）；

m_3 ——灼烧后坩埚加残留物的总质量，单位为克（g）；

m_1 ——坩埚质量，单位为克（g）；

m_2——坩埚加样品质量，单位为克（g）。

5.4.4.3 精密度

在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 2%。

5.5 酸度

5.5.1 方法提要

甘蔗糖蜜酸度是以100 g 样品所耗用氢氧化钠溶液（1 mol/L）的毫升数表示。本法采用pH酸度计控制被测溶液的pH在7.00±0.02，通过滴定耗用的氢氧化钠溶液量可计算得出糖蜜的酸度。

5.5.2 仪器、设备

5.5.2.1 pH（酸度）计，分度值或最小显示值0.02 pH。

5.5.2.2　滴定管，刻度 0.1 mL

5.5.3　试剂

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为 GB/T 6682 规定的三级水。

5.5.3.1　氢氧化钠标准溶液（0.1 mol/L）

量取氢氧化钠饱和溶液 5.2 mL，用不含二氧化碳的蒸馏水稀释至 1000 mL，用基准邻苯二甲酸氢钾进行标定。

5.5.3.2　中性蒸馏水

用氢氧化钠溶液（0.1 mol/L）调节蒸馏水至 pH（7.0±0.1）。

5.5.4　测定步骤

5.5.4.1　样液制备

糖蜜经搅拌均匀后，称取 5.00 g 于烧杯中，用中性蒸馏水 100 mL 溶解。

5.5.4.2　测定

以缓冲溶液校正 pH 计，将用中性蒸馏水冲洗过的电极插入样液中，边搅拌边滴加氢氧化钠标准溶液（0.1 mol/L），至样液的 pH 为 7.00±0.02 为止，即为终点。记录耗用标准溶液的毫升数。

5.5.4.2.1 计算及结果表示

甘蔗糖蜜的酸度按公式（9）计算，计算结果保留三位有效数字。。

$$A = 100CV_2/5 \qquad \cdots\cdots (9)$$

式中:

A ——酸度；

C ——氢氧化钠标准溶液的浓度，单位为摩尔每升（mol/L）；

V_2——滴定耗用氢氧化钠标准溶液量，单位为毫升（mL）。

5.5.4.3　精密度

在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5%。

6　检验规则

6.1　交收检验

6.1.1　每一次交货的甘蔗糖蜜为一个交收批，每批糖蜜应附有产地的质量证书。收货方凭质量证书收货，但交收双方均有权提出在现场抽检或抽样封口保存。日后若有质量争议，以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甘蔗糖蜜仲裁检验

结果。

6.1.2　甘蔗糖蜜的每个交收批为一个检验批。

6.2　抽样规则

按每罐（运输罐）糖蜜的上、中、下层抽取约 500 mL 样品于混样桶中充分搅拌混匀作为该批甘蔗糖蜜样品量，或供收双方根据签订合同的抽样规则进行抽样。

7　运输、贮存

运输工具应清洁、干净。不应与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混运、混贮。

工业和信息化部标准报批公示

附 录 A
（规范性）

兰－艾农恒容法测定还原糖校正系数表

兰－艾农恒容法测定还原糖校正系数见下表。

消耗配制糖液中含蔗糖量/g	校正系数 f	消耗配制糖液中含蔗糖量/g	校正系数 f
0.0	1.000	12.0	0.828
2.0	0.946	14.0	0.811
4.0	0.912	16.0	0.802
6.0	0.887	18.0	0.791
8.0	0.865	20.0	0.780
10.0	0.849		
注：查本表时对介于两个相邻数值之间的含蔗糖量，可用插入法求出校正系数。			

工业和信息化部标准报批公示

附 录 B
（规范性）
折射锤度温度校正数

折射锤度温度校正数见下表。

温度/℃	锤度						温度/℃	锤度					
	15	20	25	30	35	40		15	20	25	30	35	40
10	-0.61	-0.64	-0.66	-0.68	-0.70	-0.72	21	+0.07	+0.07	+0.08	+0.08	+0.08	+0.08
11	-0.55	-0.58	-0.60	-0.62	-0.64	-0.65	22	+0.14	+0.15	+0.15	+0.15	+0.15	+0.15
12	-0.50	-0.52	-0.54	-0.56	-0.57	-0.58	23	+0.22	+0.22	+0.23	+0.23	+0.23	+0.23
13	-0.44	-0.46	-0.48	-0.49	-0.50	-0.51	24	+0.29	+0.30	+0.30	+0.31	+0.31	+0.31
14	-0.39	-0.40	-0.41	-0.42	-0.43	-0.44	25	+0.37	+0.38	+0.38	+0.39	+0.40	+0.40
15	-0.33	-0.34	-0.34	-0.35	-0.36	-0.37	26	+0.44	+0.45	+0.46	+0.47	+0.48	+0.48
16	-0.26	-0.27	-0.28	-0.28	-0.29	-0.30	27	+0.53	+0.54	+0.55	+0.55	+0.56	+0.56
17	-0.20	-0.21	-0.21	-0.21	-0.22	-0.22	28	+0.61	+0.62	+0.63	+0.63	+0.64	+0.64
18	-0.14	-0.14	-0.14	-0.14	-0.15	-0.15	29	+0.69	+0.71	+0.72	+0.72	+0.73	+0.73
19	-0.07	-0.07	-0.07	-0.07	-0.08	-0.08	30	+0.78	+0.79	+0.80	+0.80	+0.81	+0.81

工业和信息化部标准报批公示

附 录 C
（规范性）
密度锤度温度校正数

密度锤度温度校正数见下表。

温度/℃	锤度校正数/°Bx	温度/℃	锤度校正数/°Bx	温度/℃	锤度校正数/°Bx
10	-0.70	17	-0.21	24	+0.31
11	-0.63	18	-0.14	25	+0.38
12	-0.56	19	-0.07	26	+0.47
13	-0.49	20	0.00	27	+0.54
14	-0.42	21	+0.08	28	+0.62
15	-0.36	22	+0.15	29	+0.70
16	-0.28	23	+0.23	30	+0.78
注：以样液温度为20℃，锤度为45°Bx时为基准，可应用锤度40°Bx～50°Bx的溶液温度校正。					

工业和信息化部标准报批公示