

ICS 67.180.10

分类号: X33

备案号: 15737-2005

**QB**

# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2685—2005

---

## 冰 片 糖

Golden slab sugar

2005-03-19 发布

2005-09-01 实施

---

中华人民共和国国家发展和改革委员会 发布

## 前 言

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会制糖分技术委员会归口。

本标准由全国甘蔗糖业标准化中心、云南力量生物制品有限公司、东糖集团有限公司、广州市华侨糖厂、广东中能酒精有限公司、湛江金岭糖业有限公司、佛山市南海嘉润食品饮料有限公司等单位起草。

本标准主要起草人：蚁细苗、郭剑雄、梁达奉、王俊平、李锦生、沈泽洞、黄华明、林水栖、刘汉德、吴玉銮、何仲良。

本标准首次发布。

# 冰 片 糖

## 1 范围

本标准规定了冰片糖的要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。  
本标准适用于用冰糖蜜或砂糖为原料加工而成的片状糖制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.1 食品卫生微生物学检验 总则

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 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/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定

GB/T 5009.55 食糖卫生标准的分析方法

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 13104 食糖卫生标准

JJF 1070—2000 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 2343.2—1997 赤砂糖试验方法

国家技术监督局令[1995]第43号 定量包装商品计量监督规定

## 3 要求

冰片糖按理化要求的规定分为一级和二级共两个级别。

### 3.1 感官要求

3.1.1 色泽自然，两面呈金黄色至棕色、蜡光面，无明显黑点。

3.1.2 大小厚薄均匀，砂线分明。

3.1.3 糖块或其水溶液味甜，无异味。

### 3.2 理化要求

冰片糖的各项理化指标见表1。

表1 理化要求

项 目	指 标	
	一 级	二 级
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/% $\geq$	92.5	90.0
还原糖分/%	7.0~12.0	
干燥失重/% $\leq$	5.50	6.00
电导灰分/% $\leq$	0.15	0.20
不溶于水杂质/(mg/kg) $\leq$	80	120

## 3.3 卫生要求

冰片糖的各项卫生指标见表2。

表2 卫生要求

项 目	指 标
二氧化硫/(mg/kg) $\leq$	30
砷(以As计)/(mg/kg) $\leq$	0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$	0.5
菌落总数/(cfu/g) $\leq$	500
大肠菌群/(MPN/100g) $\leq$	30
致病菌(系指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出
霉菌/(cfu/g) $\leq$	25
酵母菌/(cfu/g) $\leq$	10
螨	不得检出
人工合成色素	不得检出

## 3.4 定量包装要求

500g~1kg包装的冰片糖单件净含量的负偏差不应超过15g,批量平均偏差应大于或等于零。其他规格的小包装净含量应符合国家技术监督局令[1995]第43号。

## 4 试验方法

## 4.1 总糖分(蔗糖分+还原糖分)、不溶于水杂质、螨

按QB/T 2343.2—1997规定的方法进行测定。

## 4.2 电导灰分

按GB 317规定的方法进行测定。

## 4.3 干燥失重

按GB/T 5009.3第二法,减压干燥法进行测定。

## 4.4 二氧化硫、砷、铅

按GB/T 5009.55规定的方法进行测定。

#### 4.5 菌落总数、大肠菌群、致病菌、酵母菌、霉菌

按 GB/T 4789.1~GB/T 4789.5、GB/T 4789.10~GB/T 4789.11、GB/T 4789.15 规定的方法进行测定。

#### 4.6 净含量

按 JJF 1070—2000 规定进行。

#### 4.7 人工合成色素

按 GB/T 5009.35 规定的方法进行测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 型式检验

5.1.1 在称量包装前，连续采集样品约 4kg，放在带盖的容器中，该样品等量分成两份：一份作型式检验样品；一份用双层食品级塑料袋密封包装，标明产品编号、级别、生产日期、全批量、检验结果及检验员，于通风干燥阴凉的环境中留存，供工厂自检或质量监督检验之用。经供收双方认可，可作为仲裁检验样品。一次抽检或仲裁检验结果，对先后出厂的同一批冰糖有效。

5.1.2 生产厂在保证产品质量稳定的前提下，每批样品检验理化要求的各个项目。

5.1.3 在下列情况之一时，一般应进行要求中所有项目的检验，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) 正常生产的第一、二、三、四季度；
- c) 交收检验出现不合格批时；
- d) 质量监督机构提出进行型式检验时。

#### 5.2 交收检验

5.2.1 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产品合格证，收货方凭合格证收货，但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，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冰糖仲裁检验结果。

5.2.2 每天生产的产品为一个检验批。

5.2.3 交收检验项目按交收双方合同规定。

#### 5.3 抽样规则

由供收双方代表共同从该检验批中随机取 10 箱冰糖，然后从每箱随机取出 2 袋，将样品混匀后，取出 3kg 作为该批冰糖样品。或供收双方根据签订合同的抽样规则进行抽样。在供收双方的书面合同中，应写明国家认可的质量检验机构为仲裁检验机构。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 交收检验或型式检验项目全部符合本标准要求判为合格品。

5.4.2 交收检验或型式检验项目（微生物指标除外）如有一项不符合标准要求者，可以加倍抽样复验。复验后如仍不符合本标准要求者，判为不合格品。微生物指标如有一项不符合标准要求者，判为不合格品。

### 6 标签、包装、运输、贮存

#### 6.1 标签

6.1.1 预包装冰糖标签应符合 GB 7718 的规定，应有下列内容：

- a) 产品名称；
- b) 级别；
- c) 净含量（千克或克）；
- d) 制造者或经销者依法登记注册的名称和地址；

e) 产品标准编号;

f) 生产日期。

6.1.2 推荐在冰片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。

## 6.2 包装

### 6.2.1 包装材料

冰片糖包装材料应符合食品包装材料卫生标准。

6.2.2 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一份。

### 6.3 运输和贮存

运输工具和仓库应清洁、干净。严禁与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混运、混贮。严防受潮, 仓库内保持干燥和阴凉。

---