

ICS

# Q/LBSP

广西来冰食品有限责任公司企业标准

Q/LBSP 0003S—2024

## 单晶黄冰糖

2024 - 05 - 18 发布

2024 - 05 - 28 实施

广西来冰食品有限责任公司 发布

## 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。

本文件根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西来冰食品有限责任公司提出并起草。

本文件适用于广西来冰食品有限责任公司（地址：来宾市工业区河南工业园）、柳州市柳冰食品厂（地址：柳州市柳江区新兴工业园）和太古糖业（中国）有限公司（地址：广州市黄埔区新业路48号自编10栋）生产。

本文件起草人：肖家强。

本文件于2024年5月18日发布，2024年5月28日实施。

# 单晶黄冰糖

## 1 范围

本文件规定了单晶黄冰糖的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以甘蔗糖（或甜菜糖）（包括：原糖、金砂糖、黄砂糖、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、其他糖等）中一种或多种为原料，经溶解、配比、结晶、搅拌染色、干燥而成的单晶黄冰糖。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35883 冰糖
- QB/T 5010 冰糖试验方法

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 产品分类

按粒度不同分为：

- 单晶黄冰糖 I 型：又名黄单晶冰糖，粒径 $\geq 5.0\text{mm}$ （4目筛），不少于80%；
- 单晶黄冰糖 II 型：又名咖啡调糖（或金黄调糖），粒径 $< 5.0\text{mm}$ （4目筛），不少于80%。

## 5 要求

## 5.1 原料要求

### 5.1.1 原糖、金砂糖、黄砂糖、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、其他糖等

应符合GB 13104或其相应质量标准的规定。

### 5.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

## 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	浅黄色至深棕色，有光泽
滋味气味	具有香甜味、无异味
组织形态	颗粒均匀、晶体表面干燥、允许表面有少许白色糖粉
杂 质	无正常视力可见的外来杂质、每平方米表面积内长度大于0.2mm的黑点数量不多于10个

## 5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
		单晶黄冰糖 I 型 (又名黄单晶冰糖)	单晶黄冰糖 II 型 (又名咖啡调糖或金黄调糖)
蔗糖分/(g/100g)	≥	97.5	97.0
还原糖分/(g/100g)	≤	1.0	1.1
干燥失重/(g/100g)	≤	0.8	0.8
电导灰分/(g/100g)	≤	0.3	0.4
色值/(IU)	≥	50	100
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.4	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5	
二氧化硫(以SO <sub>2</sub> 计)/(g/kg)	≤	0.1	

## 5.4 生物指标

应符合表3规定。

表3 生物指标

项 目	指 标
螨(在250g黄单晶冰糖中)	不得检出

## 6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

取50g样品放入洁净的白色瓷盘中，在自然光下观测色泽和杂质。然后嗅其气味并用口尝试10 °Bx糖溶液。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 蔗糖分、还原糖分、干燥失重、电导灰分、色值

按QB/T 5010规定的方法测定。

#### 8.2.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.4 二氧化硫

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

### 8.3 生物指标

#### 8.3.1 螨

按GB 13104规定的方法测定。

### 8.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定方法测定。

## 9 检验规则

按GB/T 35883的规定。

## 10 包装、标签、标志、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 10.2 包装

10.2.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

## 10.3 运输

10.3.1 运输工具应该清洁、卫生、防潮、防晒。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不应重压、摔撞。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

## 10.4 贮存

10.4.1 仓库中干燥低温。

10.4.2 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.4.3 应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁干燥环境中；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

## 10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，保质期为24个月。

---