

Q/DAXG

广西都安湘桂糖业有限责任公司企业标准

Q/DAXG 0001S—2021

代替 Q/DAYX 0001S-2018



黄金砂糖

食品安全企业标准备案号
45 **0152** S-201**5**
有效期至 2024年3月24日
延续备案

2021-3-25 发布

2021-4-1 实施

广西都安湘桂糖业有限责任公司 发布



前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制订。

本标准按 GB/T 1.1—2020 规定的格式编写。

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。

本标准代替Q/DAYX 0001S—2018《黄金砂糖》。

本标准与Q/DAYX 0001S—2018《黄金砂糖》相比，主要变化如下：

——修改了公司名称；

——修改了标准号；

——修改了规范性引用性文件；

——修改了产品保质期；

——将前言 GB/T 1.1—2009 修订为 GB/T 1.1—2020；

——依据 GB/T 1.1—2020 的规定对标准用语进行了修改；

——在第 1 章“范围”中依据 GB/T 1.1—2020 的规定增加了“术语和定义”；

——依据 GB/T 1.1—2020 的规定对第 2 章“规范性引用文件”的引导语进行了修订；

——依据 GB/T 1.1—2020 的规定增加了第 3 章“术语和定义”。

本标准由广西都安湘桂糖业有限责任公司、华南理工大学轻工与食品学院提出并起草。

本标准起草人：何华柱、周锡文、扶雄、于淑娟、赵强、冯流洪、罗昌森、韦生勇、黄文军、许康平、郑慧琳

本标准于 2021 年 3 月 25 日发布，2021 年 4 月 1 日实施。

黄金砂糖

1 范围

本标准规定了黄金砂糖的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以糖料甘蔗为原料，经压榨、提汁、用加工助剂（氧化钙、磷酸、聚丙烯酰胺）过滤澄清、煮糖、结晶、分蜜、干燥工艺制成的金黄色食糖。

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 1886.15	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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/T 8946	塑料编织袋通用技术要求
GB/T 10498	糖料甘蔗
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/T 15108	原糖
GB/T 17514	水处理剂 阴离子和非阴离子型聚丙烯酰胺
GB 30614	食品安全国家标准 食品添加剂 氧化钙
GB/T 35884	赤砂糖试验方法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糖料甘蔗

应符合GB/T 10498、GB 2762 GB 2763的规定。

4.1.2 氧化钙

应符合GB 30614的规定。

4.1.3 磷酸

应符合GB 1886.15的规定。

4.1.4 聚丙烯酰胺

应符合GB/T 17514的规定。

4.1.5 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈金黄色或棕红色，色泽均匀，有光泽
滋味和气味	味甜，有蜜味，无异味
组织状态	晶粒均匀，干燥松散
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总糖分(蔗糖+还原糖)/(g/100g)	\geq 98.0
干燥失重/(g/100g)	\leq 0.5
不溶于水杂质/(mg/kg)	\leq 50



表 2 理化指标

项 目	指 标
色值/(IU)	1500~6000
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	0.4
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5
二氧化硫(以 SO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	5
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

4.4 微生物指标

螨：不得检出。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

称取 50g 样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下以正常视力观测其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 总糖分、还原糖分、干燥失重、不溶于水杂质

按QB/T 35884规定的方法测定。

7.2.2 色值

按GB/T 15108规定的方法测定。

7.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 生物指标

7.3.1 螨

按GB 13104规定的方法测定。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准进行检测。

8 检验规则

8.1 批次

每班产成品为一个批次。

8.2 抽样

从同一批产品中随机抽取：抽样基数不得少于20kg，抽样数量为6个包装，抽样数量为2kg，分为两份，一份检验，一份备查。

8.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。检验项目为：感官要求、总糖分（蔗糖+还原糖）、干燥失重、不溶于水杂质、色值、二氧化硫。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目包括4.2、4.3、4.4及5.2规定的项目。

8.4.2 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 长期停产重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果以上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

8.5 判定原则

8.5.1 全部检验项目符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。

8.5.2 微生物指标有一项不符合本标准规定要求时，即判定该批产品为不合格，不能复检。其他指标若有一项以上（含一项）不符合本标准规定要求时，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。如果复验结果仍有一项不符合本标准规定要求时，则判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售标签应符合GB 7718的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料中，编织袋应符合GB/T 8946规定，包装用食品级塑料袋应符合GB 4806.7规定。

9.2.2 25 kg或50 kg等大包装，外用编织袋，内衬食品级塑料袋，内袋应摺口，外袋必须干净不破漏，以双线缝口，缝口处不得有糖粒漏出。

9.2.3 200 g至1000 g等小包装，用塑料袋或复合食品包装袋热压封袋，封口处不得有糖粒漏出。用纸箱包装，纸箱须干净、完好。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 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。

9.3.2 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防潮、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。用船运载时糖堆下面应有垫层，以防受潮。

9.4 贮存

9.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁，卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

9.4.2 产品离地20 cm以上，离墙壁、暖气管或水泥柱1 m以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放，糖仓内保持干燥和适当温度，糖堆上要严防日晒、雨淋和落上尘土。根据先入仓先出仓的原则，依次调拨运出。

9.5 保质期

在符合本标准上述包装、贮存、运输，未经启封的条件下，产品保质期为24个月。