

ICS 67.180

CCS X 31

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4567—2025

代替 QB/T 4567—2013

黑 糖

Muscovado sugar

2025-08-19 发布

2026-03-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 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。

本文件代替QB/T 4567—2013《黑糖》，与QB/T 4567—2013相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了“感官要求”（见4.1，2013年版的3.1）；
- b) 更改了“总糖分（蔗糖分+还原糖分）”“不溶于水杂质”“干燥失重”指标要求，增加了“还原糖分”指标要求（见4.2，2013年版的3.2）；
- c) 删除了“卫生要求”（见2013年版的3.3）；
- d) 删除了“农药残留限量”（见2013年版的3.4）；
- e) 增加了“螨”的要求（见4.3）；
- f) 增加了“污染物限量”（见4.5）；
- g) 更改了“净含量”的要求（见4.6，2013年版的3.6）；
- h) 更改了“试验方法”（见第5章，2013年版的第4章）；
- i) 更改了“检验规则”（见第6章，2013年版的第5章）；
- j) 更改了“标志、标签、包装、运输、贮存”的内容（见第7章，2013年版的第6章）。

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专利的责任。

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、中粮崇左糖业有限公司、广西壮族自治区产品质量检验研究院、南京甘汁园股份有限公司、广西凤糖生化股份有限公司、广西大学、广西马山南华糖业有限责任公司、广西来宾东糖凤凰有限公司、台山市甘蔗林糖业有限公司、江门市南字食品有限公司、昌宁县红庆糖业有限责任公司。

本文件主要起草人：邓倩南、陈其钊、陶平、蒙泳、蒙军、徐光辉、高裕锋、揭平权、刘志鹏、林雅慧、程巧云、肖爱玲、梁伟健、罗志荣、李凯、谢彩锋、蔡铁华、李政、卢伟、欧阳铸、卢振恒、黄进明、韦丽娜、石传吉、林雁联、黄雪影、王桂华、余构彬、余希文、李硕聪、陈晓初、覃长娜、张路路、庞扬海、张志强、高亚飞、郭剑雄。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2013年首次发布为QB/T 4567—2013；

——本次为第一次修订。

黑 糖

1 范围

本文件规定了黑糖的感官、理化、生物等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的内容。

本文件适用于以甘蔗及其制品为原料加工而得的，不直接或间接添加淀粉糖及非自身产生的呈色呈香物质的黑糖的生产、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 191 包装储运图形符号标志
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 8040 赤砂糖试验方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	色泽自然，呈褐色至深褐色
气味及滋味	味甜，有蜜香味，无异味
杂质	无肉眼可见杂质

4.2 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(蔗糖分+还原糖分)/(g/100 g)	≥85.0
还原糖分/(g/100 g)	≤7.5
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤250
干燥失重/(g/100 g)	≤4.5

4.3 螨

不应检出。

4.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB 13104描述的方法测定。

5.2 总糖分(蔗糖分+还原糖分)、还原糖分

按QB/T 8040 描述的方法测定。

5.3 不溶于水杂质

按QB/T 8040描述的方法测定。

5.4 干燥失重

按GB 5009.3中减压干燥法测定。

5.5 螨

按GB 13104描述的方法测定。

5.6 净含量

按JJF 1070描述的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

6.2 抽样

在称量包装处随机采集样品约 3 kg。

6.3 留样

将选取的试样混匀，用清洁、干燥的双层食品级塑料袋密封包装，袋上粘贴标示，注明生产编号、取样日期和样品基数。

6.4 检验分类

6.4.1 型式检验

检验项目为本文件规定的全部项目，一般情况下，型式检验半年进行一次。有以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品或者产品转厂生产的试制定型鉴定时；
- b) 正式生产后，如结构、材料、工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 停产超过3个月恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 客户提出进行型式检验要求时。

6.4.2 出厂检验

每批产品出厂前均应进行出厂检验，出厂检验的项目应包括为本文件规定的理化指标项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目（螨除外）若经检验不合格，应另取一份样品复验，若仍不合格，则判该产品不合格；复验若合格，应再取一份样品作第二次复验，以第二次复验结果为准。若螨检验不合格，则直接判该产品不合格。

6.5.2 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 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 宜在黑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 包装储运图示标志应符合 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标准和有关规定。

7.2.2 产品包装应严密，无破损现象。

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。

7.3 运输和贮存

7.3.1 运输工具和糖仓应清洁、干燥，不应与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混运、混贮。用船运和仓贮时糖堆下应有垫层，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℃。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）
-

中华人民共和国
轻工行业标准
黑糖

QB/T 4567—2025

*

中国轻工业出版社出版发行

地址：北京鲁谷东街5号

邮政编码：100040

发行电话：(010)85119832

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑
地址：北京西城区月坛北小街6号院
邮政编码：100037
电话：(010)68049923

*

版权所有 侵权必究

书号：155019·7209

印数：1—200册 定价：30.00元