

ICS 03.120.20

Y 00/09

团 体 标 准

T/GXRZ 001—2019

白砂糖认证实施技术规范

Technical specification for the implementation of white granulated sugar
certification

(报批稿)

2019 - 08 - 09 发布

2019 - 08 - 16 实施

广西认证认可协会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009规定的格式编写。

本标准提出单位：广西认证认可协会。

本标准起草单位：广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西壮族自治区标准技术研究院、广西认证认可协会、中国质量认证中心、中国检验认证集团广西有限公司、方圆标志认证集团。

本标准起草人：周寿勇、农馥俏、陆莉莉、缪璐、谢钧、陀雄信、莫佳琳、王全永、李翠萍、李宝升、黄晋北、杨健、何善廉、杨彦农、陈海军、蔺如霞、唐艳琼。

白砂糖认证实施技术规范

1 范围

本标准规定了白砂糖的技术要求、试验方法、检验规则和标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以甘蔗或原糖为直接或间接原料生产的，符合GB/T 317标准一级及以上要求的白砂糖。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 317 白砂糖
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.114 大米中杀虫双残留量的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10498 糖料甘蔗
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 15108 原糖
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 23816 大豆中三嗪类除草剂残留量的测定
- GB/T 35887 白砂糖试验方法
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 1434 蔬菜中2、4-D等13种除草剂多残留的测定 液相色谱质谱法
- QB/T 5009 白砂糖中亚硫酸盐的测定
- SN/T 1923 进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- DB45/T 1154 食糖产品中丙烯酰胺残留量的测定 气相色谱-质谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局第75号令

3 技术要求

3.1 感官

3.1.1 晶粒应均匀，粒度在下列某一范围内应不少于80%：

- 粗粒：0.80 mm~2.50 mm；
- 大粒：0.63 mm~1.60 mm；
- 中粒：0.45 mm~1.25 mm；
- 小粒：0.28 mm~0.80 mm；
- 细粒：0.14 mm~0.45 mm。

3.1.2 晶粒或其水溶液应味甜、无异味。

3.1.3 糖品外观应干燥松散、洁白、有光泽，每平方米表面积内长度大于0.2 mm的黑点数量不多于13个。

3.2 理化要求

应符合表1的规定。

表1 理化要求

项目		指标
蔗糖分/(g/100 g)	≥	99.6
还原糖分/(g/100 g)	≤	0.10
电导灰分/(g/100 g)	≤	0.10
干燥失重/(g/100 g)	≤	0.07
色值/IU	≤	130
混浊度/MAU	≤	120
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤	20

3.3 安全要求

3.3.1 二氧化硫、丙烯酰胺残留量指标

应符合表2的规定。

表2 白砂糖二氧化硫、丙烯酰胺残留量指标

项目		指标
二氧化硫/(mg/kg)	≤	20
丙烯酰胺残留量(μg/kg)		不得检出

3.3.2 重金属污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 白砂糖的重金属污染物限量指标

项目	指标
总汞/(mg/kg) ≤	0.01
总砷/(mg/kg) ≤	0.5
铅/(mg/kg) ≤	0.5

3.3.3 农药残留量

应符合表4的规定。

表 4 白砂糖的农药残留量指标

项目	指标
吡虫啉/(mg/kg)	不得检出
草甘膦/(mg/kg)	不得检出
毒死蜱/(mg/kg)	不得检出
甲拌磷/(mg/kg)	不得检出
杀螟丹/(mg/kg)	不得检出
莠去津/(mg/kg)	不得检出
2甲4氯(钠)/(mg/kg)	不得检出
敌草隆/(mg/kg)	不得检出
杀虫单/(mg/kg)	不得检出
杀虫双/(mg/kg)	不得检出
莠灭净/(mg/kg)	不得检出
氧乐果/(mg/kg)	不得检出
特丁硫磷/(mg/kg)	不得检出
噻虫嗪/(mg/kg)	不得检出
硝磺草酮/(mg/kg)	不得检出

注：以上参数为必检项目，但不限于，其它项目根据农药的实际使用情况而定。

3.3.4 微生物指标

应符合表5的规定。

表 5 白砂糖的微生物指标

项目	指标
霉菌/(cfu/g) ≤	10
大肠菌群/(MPN/g) ≤	0.3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)/(25g)	不得检出

表5 白砂糖的微生物指标（续）

项目	指标
螨	不得检出

3.4 原料要求

3.4.1 以甘蔗为原料

应符合GB/T 10498的规定。

3.4.2 以原糖为原料

应符合GB/T 15108的规定。

3.5 定量包装要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官项目

色泽、滋味、气味、状态按GB 13104规定的方法测定；粒度、黑点按GB/T 35887规定的方法进行测定。

4.2 理化项目

蔗糖分、还原糖分、电导灰分、干燥失重、色值、混浊度、不溶于水杂质按GB/T 35887规定的方法进行测定。

4.3 食品安全要求

4.3.1 二氧化硫按QB/T 5009规定的方法测定。

4.3.2 丙烯酰胺残留量按DB45/T 1154规定的方法测定。

4.3.3 重金属污染物中总汞、总砷、铅分别按GB 5009.17、GB 5009.11、GB 5009.12规定的方法测定。

4.3.4 农药残留中吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、杀螟丹、莠去津、敌草隆、氧乐果、噻虫嗪、硝磺草酮参照GB/T 20769规定的方法测定；草甘膦参照SN/T 1923规定的方法测定；2甲4氯(钠)参照NY/T 1434规定的方法测定；杀虫单、杀虫双参照GB/T 5009.114规定的方法测定；莠灭净参照GB/T 23816规定的方法测定；特丁硫磷参照NY/T 761规定的方法测定。

4.3.5 霉菌按GB 4789.15规定的方法进行测定；大肠菌群按GB 4789.3规定的方法进行测定；致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）分别按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11规定的方法进行测定；螨按GB 13104附录A规定的方法进行测定。

4.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 检验规则

5.1 批次

检验规则同一批投料生产、同一日、同一班次或同一罐加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。

5.2 抽样

5.2.1 不在生产线上抽样

从同一批次样品堆的4个不同部位，在4个或4个以上的独立包装中扦取样品。抽取样品的总量不得少于6 kg。所抽样品均分成2份，一份作为检验样品，一份用于复检的备份样品。

5.2.2 在生产线上抽样

由检验人员在称量包装处采集样品6 kg，所抽样品均分成2份，一份作为检验样品，一份用于复检的备份样品。

5.3 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，注明生产编号、取样日期和样品基数。

5.4 型式检验

产品的型式检验在每制糖生产期的前期、中期、后期各进行一次，总共三次，检验项目为本标准第3章规定的全部项目，有下列情况之一时，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；
- 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) 停产超过三个月后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家法定质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- f) 客户提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

标识、包装不合格者，允许进行整改后复检一次，以复检结果为准。感官要求、理化要求、二氧化硫、丙烯酰胺残留量、重金属污染物限量、农药残留量要求中有任何一项不合格，应另取一份样品复检，若仍不合格，则判该批次产品不合格；若复检合格，则应再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。食品安全要求中生物指标不合格，该批次产品为不合格。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识

6.1.1 预包装白砂糖标签应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 包装袋上应明确标示产品二维码。

6.1.3 推荐在白砂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。

6.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

6.2.2 产品包装应严密，无破损现象。

6.2.3 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。

6.2.4 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、贮存

6.3.1 运糖工具和糖仓应清洁、干燥，不应与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混运、混贮，用船运载和仓贮时糖堆下面应有垫层，以防受潮。

6.3.2 贮存环境的空气相对湿度应保持在 70% 以下，温度不超过 38℃。
