

附件 6:

ICS 号 67.180

中国标准文献分类号 X31

团 体 标 准

T/GDBIHQDA XXXX-2025

冰糖（吊线法）

Rock sugar (thread hanging method)

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

广东省生物医药产业高质量发展协会 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。

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。

本文件由广东省生物医药产业高质量发展协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

冰糖（吊线法）

1 范围

本文件规定了冰糖（吊线法）的技术要求、试验方法、检验规则和标识、包装、运输、贮存。本文件适用于以白砂糖或原糖为原料加工生产的冰糖。

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 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/T 35883 冰糖

QB/T 5010 冰糖试验方法

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》（国家市场监督管理总局）

1 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冰糖（吊线法） Rock sugar (plumbing method)

经溶糖、浓缩、结晶箱吊线，重结晶而制得的大颗粒结晶糖，有单晶体和多晶体两种，呈透明或半透明状。

2 要求

冰糖（吊线法）按技术要求的规定分为优级、一级。

4.1 感官要求

4.1.1 单晶体冰糖颗粒均匀；多晶体冰糖柱冰无砂心，底冰无砂底。

4.1.2 单晶体冰糖晶面干燥、洁白、光滑，有光泽、呈半透明体；白冰糖色白，呈半透明体，有光泽，表面干燥；黄冰糖色金黄，表面干燥，有光泽。

4.1.3 冰糖水溶液透明、不混浊，味甜，无异味；

4.2 理化要求

单晶体冰糖、白冰糖以及黄冰糖各项理化指标应分别符合表 1、表 2、表 3 的规定。

表 1 单晶体冰糖理化指标

项 目	指 标
-----	-----

		优级	一级
蔗糖分, %	≥	99.7	99.5
还原糖分, %	≤	0.04	0.08
干燥失重, %	≤	0.15	0.25
电导灰分, %	≤	0.02	0.04
色值, IU	≤	30	60
不溶于水杂质, mg/kg	≤	20	30

表 2 白冰糖理化指标

项 目		指 标	
		优级	一级
蔗糖分, %	≥	98.3	97.8
还原糖分, %	≤	0.50	0.70
干燥失重, %	≤	1.00	1.40
电导灰分, %	≤	0.10	0.13
色值, IU	≤	90	140
不溶于水杂质, mg/kg	≤	35	60

表 3 黄冰糖理化指标

项 目		指 标	
		优级	一级
蔗糖分, %	≥	97.5	97.0
还原糖分, %	≤	0.85	0.95
干燥失重, %	≤	1.10	1.40
电导灰分, %	≤	0.15	0.17
色值, IU	≤	200	200
不溶于水杂质, mg/kg	≤	60	70

4.3 食品安全要求

食品安全要求应符合GB 13104的规定。

4.4 净含量

净含量应符合国家市场监督管理总局第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.5 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定,生产过程中因工艺需要使用的棉线为不含荧光物质的原白棉线,无毒、无害,无污染,严禁漂白,使用前经高温消毒。在生产单晶体冰糖使用时,多晶体冰糖经破碎、筛分,尽量去除所有棉线。

3 试验方法

3.1 感官要求

按GB/T 35883规定的方法测定。

3.2 理化要求

按QB/T 5010规定的方法进行测定

3.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

4 检验规则

6.1 型式检验

6.1.1 生产厂在保证产品质量稳定的前提下，每编号样品可按生产的实际情况进行项目的抽检，检验项目包括：蔗糖分、还原糖分、干燥失重、电导灰分、色值、混浊度、不溶于水杂质，日集合样品检验理化要求的全部项目；检验结果若有一项或一项以上不符合该级别要求的，则按实达级别处理，达不到一级冰糖指标的按不合格品处理。

6.1.2 有下列情况之一时，进行技术要求全部项目的检验，检验结果作为对产品质量的全面考核。

- a) 新产品或者产品转厂生产的试制定型鉴定；
- b) 生产期开始或洗机后恢复生产时；
- c) 正常生产的前期、中期、后期；
- d) 交收检验出现不合格批时；
- e) 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- f) 质量监督机构提出要求检验时。

6.2 交收检验

6.2.1 每一次交货的白砂糖为一个交收批，每批白砂糖应附有生产厂的检验合格报告，收货方凭检验合格报告收货，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，符合贮存条件保管的封存样品作为仲裁检验样品，由法定质量仲裁检验机构出具的检验结果为该批白砂糖仲裁检验结果。

6.2.2 每个交收批为一个检验批。

6.2.3 从同一批次样品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽取小于1kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1kg的包装单位产品，抽样数量不少于2kg。

6.2.4 交收检验项目至少为理化要求的全部项目，需增加项目时，在供、收双方的书面合同中明确。

6.2.5 抽样器、盛装容器应洁净。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果如有一项指标检验不合格，则该批产品为不合格产品。

凡某指标检验不合格，应另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项目不合格；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。生物指标不合格，判为不合格品。

6.3.2 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。

5 标志和标签

预包装冰糖标签应符合GB 7718的规定。包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

6 包装、运输和贮存

8.1 包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8.2 运糖工具和糖仓必须清洁、干燥、严禁白砂糖与有害、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。

8.3 贮存环境的空气相对湿度应保持在70%以下，温度不超过38℃。
