

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

烘焙糖

Baking sugar

(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：

烘焙糖

1 范围

本文件规定了烘焙糖的技术要求、试验方法、检验规则和标识、包装、运输、贮存。

本文件适用于以甘蔗、甜菜和原糖为原料，采用无硫添加的碳法精炼工艺，经筛分加工处理而成供烘、烤的精幼砂糖。

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/T 35887 白砂糖试验方法

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

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）

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

4.1.1 晶粒应均匀，粒度在下列某一范围内应不少于 80 %：

——小粒：0.28 mm ~0.80 mm；

——细粒：0.14 mm ~0.45 mm。：

4.1.2 晶体或其水溶液味甜、无异味。

4.1.3 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 8 个。

4.2 理化要求

理化指标应符合表1规定

表 1

项目	要求
蔗糖分/(g/100g) $\geq$	99.8
还原糖分/(g/100g) $\leq$	0.03

电导灰分/(g/100g)	≤	0.02
干燥失重/(g/100g)	≤	0.04
色值/(IU)	≤	20
混浊度/(MAU)	≤	10
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤	6

4.3 食品安全要求

食品安全要求应符合表2规定

表 2

项 目	指标
铅/(mg/kg)	≤ 0.4
总砷/(mg/kg)	≤ 0.5
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤ 0.010

4.4 生物污染

生物污染应符合表3规定

表 3

项 目	指标
螨	不应检出

4.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB/T 35887规定的方法测定。

5.2 理化要求

按GB/T 35887规定的方法进行测定

5.3 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定

5.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法进行测定

5.4 二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定的方法进行测定

5.5 螨

按GB 13104附录B规定的方法进行测定

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

6 检验规则

6.1 型式检验

6.1.1 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。

6.1.2 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) 生产期开始或停机后恢复生产时；
- 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 每一次交货的烘焙糖为一个交收批，每批烘焙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。

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 1 kg 包装单位的产品，抽样数量不少于 4 个包装，抽样量不少于 2 kg；大于 1 kg 的包装单位产品，抽样数量不少于 2 kg。

6.2.4 交收检验项目至少为感官要求和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。食品安全指标和生物指标不合格，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。

6.4 标签

应符合 GB 7718 的规定。

6.5 包装、运输和贮存

6.5.1 包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

6.5.2 运糖工具和糖仓必须清洁、干燥，严禁烘焙糖与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混运、混贮，用船运载和仓储时糖堆下面应有垫层，以防受潮。

6.5.3 贮存环境的空气相对湿度应保持在70%以下，温度不超过38℃。
