

附件 6:

ICS 号 67.180

中国标准文献分类号 X31

团 体 标 准

T/GDBIHQDA XXXX-2026

绵白糖（超净型）

White soft sugar(Refined type)

（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：

绵白糖（超净型）

1 范围

本文件规定了绵白糖（超净型）的要求、试验方法、检验规则和标识、包装、运输、贮存。

本文件适用于制糖工业中利用甜菜为原料，采用二氧化碳二次饱充、冷主灰清净和结晶三砂回二砂结晶工艺技术生产的绵白糖。

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/T 1445 绵白糖

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 5012 绵白糖试验方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

4 要求

绵白糖按技术要求的规定分为优级、一级。

4.1 感官要求

4.1.1 晶粒细小、均匀，颜色洁白，质地绵软，无正常视力可见外来异物。

4.1.2 晶体或其水溶液味甜、无异味。

4.1.3 产品的水溶液清澈、透明。

4.1.4 每平方米表面积内长度大于 0.2 mm 的黑点数量不多于 10 个。

4.2 理化要求

理化指标应符合表1规定

表1

项 目	优 级	一 级
总糖分, g/100g	≥ 98.0	97.9
还原糖分, g/100g	1.0~4.5	
干燥失重, g/100g	0.50~2.50	0.50~2.50
电导灰分, g/100g	≤ 0.05	0.08

色值, IU	≤	55	70
混浊度, MAU	≤	70	100
不溶于水杂质, mg/kg	≤	15	15
粒度, mm	≤	0.35	0.40

4.3 食品安全要求

二氧化硫残留量应符合表2规定

表 2

项 目	指标
二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.015

其他食品安全要求应符合GB 13104的规定。

4.4 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《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 1445规定的方法进行测定。

5.2 理化要求

按QB/T 5012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 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: 总糖分、还原糖分、干燥失重、电导灰分、色值、混浊度、不溶于水杂质、粒度, 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, 达不到一级绵白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 出厂检验

6.2.1 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。

6.3 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。

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。

7 标志和标签

预包装绵白糖标签应符合GB 7718的规定，包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

8 包装、运输和贮存

包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，贮存环境的空气相对湿度应保持在70%以下，温度不超过38 °C。
