

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2685—XXXX
代替 QB/T 2685—2005

冰片糖

Golden slab sugar

报批稿

本稿完成时间: 2022-04-10

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 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》的规则起草。

本文件代替QB/T 2685—2005《冰片糖》，与QB/T 2685—2005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3.1，2005年版的3.1）；
- b) 删除了卫生要求（见2005年版的3.3）；
- c) 增加了螨（见3.3）；
- d) 增加了食品添加剂（见3.4）；
- e) 增加了污染物限量（见3.5）；
- f) 更改了净含量（见3.6，2005年版的3.4）；
- g) 更改了试验方法（见4，2005年版的4）；
- h) 更改了检验规则（见5，2005年版的5）；
- i) 更改了标志、标签、包装、运输、贮存（见6，2005年版的6）。

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、广州双桥股份有限公司、广州华糖食品有限公司、柳州市柳冰食品厂、广东南字科技股份有限公司、南京甘汁园股份有限公司、台山市甘蔗林糖业有限公司、江苏白玫糖业有限公司、东莞市制糖厂有限公司、广西洋浦南华糖业集团股份有限公司、广西广业贵糖糖业集团有限公司、云南英茂糖业(集团)有限公司、广东金岭糖业集团有限公司、内蒙古佰惠生新农业科技股份有限公司、中国糖业协会、广西糖业协会、国家糖业质量检验检测中心。

本文件主要起草人：余娟、余构彬、王桂华、余希文、李硕聪、张志强、蔡铁华、肖家强、林雁联、韩发松、张建夫、黎柏良、何凤仪、欧阳铸、柳嘉、林伟平、张银波、黄振军、汤桂标、俸斌、何华柱、郭剑雄。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2005年首次发布为QB/T 2685—2005；

——本次为第一次修订。

冰片糖

1 范围

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

本文件适用于以冰糖蜜或砂糖为原料加工而成的片状糖（以下简称“产品”）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 包装储运图示标志
 - 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
 - GB/T 35887 白砂糖试验方法
 - QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
 - 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》（国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号）

3 要求

冰片糖按理化指标的规定分为一级和二级共两个级别。

3.1 感官要求

- 3.1.1 产品外观应色泽自然，呈金黄色至棕色，有蜡光面，无明显杂质。
- 3.1.2 产品组织形态应大小厚薄均匀，砂线分明。
- 3.1.3 产品或其水溶液应味甜、无异味。

3.2 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标	
	一级	二级
总糖分(蔗糖分+还原糖分) / (g / 100g) \geq	92.5	90.0
还原糖分 / (g / 100g)	7.0 ~ 12.0	
干燥失重 / (g / 100g) \leq	5.50	6.00
电导灰分 / (g / 100g) \leq	0.15	0.20
不溶于水杂质 / (mg / kg) \leq	80	120

3.3 螨

不应检出。

3.4 食品添加剂

应符合GB 2760 的规定。

3.5 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.6 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 感官要求

取适量的样品，平铺在洁净的白色瓷盘中，在明亮的自然光线下观测其色泽、形态、杂质，并闻其气味、口尝其滋味。

4.2 总糖分(蔗糖分+还原糖分)

按QB/T 2343.2 规定的方法测定。

4.3 还原糖分

按QB/T 2343.2 规定的方法测定。

4.4 干燥失重

按GB 5009.3 中第二法（减压干燥法）规定的方法测定。

4.5 电导灰分

按GB/T 35887 规定的方法测定。

4.6 不溶于水杂质

按QB/T 2343.2 规定的方法测定。

4.7 螨

按GB 13104 规定的方法测定。

4.8 净含量

按JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 型式检验

5.1.1 每一罐糖浆为一个编号。在称量包装时，连续采集样品约 3 kg，放在带盖的容器中，混匀后为编号样品，该样品除供编号分析之用外，另取约 0.5 kg 放在带盖的容器中，积累 24 h 后为日集合样品。

5.1.2 取约 1.5 kg 日集合样品，用食品级塑料袋密封包装，或磨砂口玻璃瓶盛装，标明产品编号、级别、生产日期、样品基数、检验结果及检验员，于通风干燥的环境中留存，供工厂自检及质量监督检验之用。经供、收双方认可，可作为仲裁检验留样，一次抽检或仲裁检验结果，对先后出厂的同一编号糖有效。

5.1.3 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（蔗糖分+还原糖分）、还原糖分、干燥失重、电导灰分、不溶于水杂质。日集合样品检验理化指标的全部项目。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，达不到二级冰片糖指标的按不合格品处理。

5.1.4 有下列情况之一时，应进行本文件要求全部项目的型式检验。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时；
- b) 生产期开始或清洗机器后恢复生产时；
- c) 交收检验出现不合格批时；
- d) 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- e) 质量监督机构提出型式检验要求时。

5.2 交收检验

5.2.1 每一次交货的冰片糖为一个交收批，每批冰片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冰片糖仲裁检验结果。

5.2.2 每个交收批为一个检验批。

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

5.2.4 交收检验项目至少为理化指标的全部项目，需增加项目时，在供、收双方的书面合同中明确。

5.2.5 抽样器、盛装容器应洁净。

5.3 判定规则

5.3.1 如有检验项目（螨除外）经检验不合格，应另取一份样品复检，若仍不合格，则判该产品不合格；若复检合格，应再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。如螨不合格，则直接判该产品不合格。

5.3.2 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 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 推荐在冰片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。

6.1.3 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，由生产厂附送产品检验报告、运输与保管条件说明书各 1 份。

6.3 运输和贮存

6.3.1 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。

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 ℃。