ICS 67.180.10
X 31

T/GXTY

广 西 糖 业 协 会 团 体 标 准

T/GXTY 001—2017

白砂糖

White granulated sugar

2017－11－24 发布　　2018－01－01 实施

广西糖业协会　　发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准与国际食品法典委员会（CAC）Codex Stan 212-199《国际糖品法典标准》（Codex standard for sugar）的一致性程度为非等效。

本标准起草单位：广西壮族自治区糖业发展办公室、广西糖业协会、广西壮族自治区产品质量检验研究院（国家食糖及加工食品质量监督检验中心）、广西壮族自治区质量技术监督局、广西大学、广西制糖学会、广西农垦糖业集团股份有限公司、广西永鑫华糖集团有限公司、广西洋浦南华糖业集团股份有限公司、广西南宁东亚糖业集团、南宁糖业股份有限公司、广西凤糖生化股份有限公司、中粮屯河糖业股份有限公司。

本标准起草人：李文纲、汪春伟、农光、李暄、苏骏、李凯、干宁军、邓延岗、吕仕军、陀雄信、郭盈岑、农馥俏、陆莉莉、华艳、马步、何华柱、欧阳铸、陈明华、唐新阳、李政、蒙军、潘银霞、邓立高、范波澜、林荣珍、吕雪萍、胡晓兵、朱丹丹。

白砂糖

1 范围

本标准规定了白砂糖的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以甘蔗或原糖为原料生产的白砂糖。

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/T 5009.34—2016 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

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

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。

3.1

黑点 black point

正常视力下，肉眼可见的黑色物。

4 要求

4.1 级别

白砂糖分为精制、优级和一级共三个级别。

4.2 感官指标

4.2.1 白砂糖的晶粒应均匀，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。

4.2.2 白砂糖的晶粒或其水溶液应味甜、无异味。

4.2.3 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。

4.3 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项目		指标		
		精制	优级	一级
蔗糖分/(g/100 g)	≥	99.8	99.7	99.6
还原糖分/(g/100 g)	≤	0.03	0.04	0.10
电导灰分/(g/100 g)	≤	0.02	0.04	0.10
干燥失重/(g/100 g)	≤	0.05	0.06	0.07
色值/IU	≤	25	60	150
混浊度/MAU	≤	30	70	150
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤	10	15	30

4.4 安全指标

应符合GB 13104的规定，其中二氧化硫指标应符合表2的规定。

表2 白砂糖的二氧化硫指标

项目		指标		
		精制	优级	一级
二氧化硫/(mg/kg)	≤	5	12	25

5 检验方法

5.1 感官指标

5.1.1 色泽、滋味、气味、状态

按GB 13104的规定执行。

5.1.2 粒度

按GB/T 317的规定执行。

5.1.3 黑点

在表面积约0.25 m²白瓷盘中盛满样品，用玻璃板压平，然后在强光下检查长度大于0.2mm黑点的个数。白砂糖样品黑点个数N（个/m²）按式（1）计算。

$$N = X \times 4 \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

N——黑点个数，个/m²。

X——测得瓷盘内样品中黑点个数，个。

5.2 理化指标

按GB/T 317的规定执行。

5.3 安全指标

按GB 13104的规定执行，其中二氧化硫按GB/T 5009.34的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料生产或同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

6.2 抽样

6.2.1 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。

6.2.2 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。

6.3 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。

6.4 出厂检验

每一批产品出厂前应进行出厂检验，出厂检验的项目应包括但不限于蔗糖分、还原糖分、电导灰分、干燥失重、色值、混浊度、不溶于水杂质和黑点。

6.5 型式检验

在制糖生产期的前期、中期、后期各进行一次型式检验，检验项目为本标准第4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。

6.6 判定规则

6.6.1 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。感官指标、理化指标、二氧化硫、总砷、铅中有任一项不合格，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。

6.6.2 生物指标不合格，该批次产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签应符合 GB 7718 的规定。

7.1.3 包装袋上应明确标示产品二维码。

7.2 包装

7.2.1 包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7.2.2 产品包装应严密，无破损现象。

7.2.3 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。

7.2.4 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。

7.2.5 净含量应符合 JJF 1070 的规定。

7.3 运输和贮存

7.3.1 运输工具和贮存仓库应干净，无异味、无破漏，不受污染。不得与有害、有毒或易污染品混运混贮。防日晒、雨淋和尘土。船运和仓贮时下面应有垫层。

7.3.2 运输、贮存时空气相对湿度应保持在 70%以下，温度不超过 38 ℃。