

ICS 67.180

分类号: X 31

备案号: 43589-2013

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4567—2013

黑 糖

Muscovado sugar

2013-12-31 发布

2014-07-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则进行起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国制糖标准化技术委员会（SAC/TC 373）归口。

本标准起草单位：南京甘汁园糖业有限公司、广州甘蔗糖业研究所（国家糖业质量监督检验中心）、广州市汇源糖业技术有限公司、广东恒福糖业集团有限公司、云南力量生物制品集团、云南英茂糖业有限公司、广西湘桂糖业集团有限公司、华南理工大学、全国甘蔗糖业标准化中心。

本标准主要起草人：黄雪影、王俊平、焦念民、刘锋、于淑娟、刁晓、蔡铁华、肖可见、郭剑雄、李海乔、邓毅、李世平、代光伟、周玉生、朱涤荃、高裕锋、余构彬、曾史俊、平秋婷、陈建津。

黑 糖

1 范围

本标准规定了黑糖的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以甘蔗、甜菜及其制品为原料加工而得的深褐色食糖。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- GB/T 5009.55 食糖卫生标准的分析方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 13104 食糖卫生标准
- 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
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 感官

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	应色泽自然，呈褐色至深褐色
组织形态	呈砂状：颗粒应均匀、松散；呈粉状：应疏松，可有少量糖粒（直径小于 $\phi 10$ mm）；呈块状：应呈规则块状，大小厚薄均匀
气味及滋味	应味甜，有蜜香味，无异味
其他	应无明显黑渣和肉眼可见杂质

3.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总糖分（蔗糖分+还原糖分）/%	≥ 90.0
不溶于水杂质/（mg/kg）	≤ 120
干燥失重/%	≤ 4.0

3.3 卫生

3.3.1 二氧化硫、总砷、铅以及人工合成色素

二氧化硫、总砷、铅以及人工合成色素应符合表 3 规定。

表 3 二氧化硫、总砷、铅以及人工合成色素

项 目		指 标
二氧化硫（以 SO ₂ 计）/（mg/kg）	≤	15
总砷/（mg/kg）	≤	0.5
铅 /（mg/kg）	≤	0.5
人工合成色素		不应检出

3.3.2 微生物

菌落总数、大肠菌群、致病菌、霉菌、酵母菌应符合 GB 13104 赤砂糖的要求。

3.3.3 生物

螨应符合 GB 13104 赤砂糖的要求。

3.3.4 其他

总砷、铅应符合 GB 13104 赤砂糖的要求。

3.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《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

取适量的样品，平铺在洁净的白色瓷盘中，在正常光线下观测其色泽、组织形态、杂质，并闻其气味、口尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 总糖分（蔗糖分+还原糖分）、不溶于水杂质

蔗糖分、还原糖分和不溶于水杂质按 QB/T 2343.2 进行测定。

4.2.2 干燥失重

干燥失重按 GB 5009.3 第二法 减压干燥法测定。

4.3 卫生

4.3.1 二氧化硫

二氧化硫按 GB/T 5009.55 进行测定。

4.3.2 总砷

总砷按 GB/T 5009.55 进行测定。

4.3.3 铅

铅按 GB/T 5009.55 进行测定。

4.3.4 人工合成色素

按 GB/T 5009.35 规定的方法测定。

4.4 菌落总数、大肠菌群、致病菌、酵母菌和霉菌

菌落总数、大肠菌群、致病菌、酵母和霉菌按 GB 13104 进行测定。

4.5 螨

螨按 GB 13104 进行测定。

4.6 净含量

净含量按 JJF 1070 进行测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次生产的产品为一批，每一批产品赋予一个唯一的编号。

5.2 抽样

5.2.1 由化验室工作人员在称量包装处随机采集样品约 3 kg。

5.2.2 微生物检验按无菌操作取样。

5.3 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，袋上粘贴标签，注明生产编号、取样日期和样品基数。

5.4 检验分类

产品检验分型式检验和出厂检验两种。

5.4.1 型式检验

5.4.1.1 型式检验在每个制糖生产期的前期、中期、后期各进行 1 次，共计 3 次，检验项目为本标准第 3 章规定的全部项目。

5.4.1.2 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 3 个月恢复生产时；
- 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。

5.4.2 出厂检验

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但不限于总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫、人工合成色素。

5.5 判定规则

5.5.1 标志、包装不合格者，可进行整改后复检一次，以复检结果为准。

5.5.2 感官、理化指标、二氧化硫、人工合成色素、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 2 次复检，以第 2 次复检结果为准。

5.5.3 微生物指标和生物指标中有任一项不合格，则该批次产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装黑糖标签应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

6.2.2 产品包装应严密，无破损。

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合格报告书。

6.3 运输和贮存

6.3.1 产品运输工具和贮存仓库应干净，无破漏，不受污染。严禁与有害、有毒或易污染品混运、混贮。糖堆应防日晒、雨淋和灰尘。船运和仓贮时应下有垫层，严防受潮。

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