

ICS

# Q/BGT

## 广西百桂堂食品科技有限公司企业标准

Q/BGT 0012S—2024



### 复合食用糖

食品安全企业标准备案号  
450024 S-2024  
有效期至 2029年01月04日

2024 - 01 - 01 发布

2024 - 01 - 31 实施

广西百桂堂食品科技有限公司

发布



## 前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

本标准按 GB/T 1.1—2020 规定的格式编制。

请注意本文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这些专利的责任。

本标准由广西百桂堂食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐勇士。

本标准于 2024 年 01 月 01 日发布，2024 年 01 月 31 日实施。

# 复合食用糖

## 1 范围

本标准规定了复合食用糖的术语与定义、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、绵白糖、红糖、赤砂糖、方糖、冰糖、赤藓糖醇中一种或多种为主要原材料，添加 L-阿拉伯糖、甘蔗多酚、木糖、木糖醇、罗汉果甜苷、甜菊糖苷一种或多种为辅料，经粉碎或不粉碎、混合（溶解）、包装等工艺加工制成的固体或液体复合食用糖。

## 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 317 白砂糖
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 35884 赤砂糖
- GB/T 35885 红糖
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 35888 方糖
- GB/T 23532 木糖
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
- GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- QB/T 4321 L-阿拉伯糖
- Q/BGT 0010S 甘蔗多酚

国家质量监督检验检疫总局令 第75号 (2005) 《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 第123号 (2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 术语和定义

本文没有需要界定的术语与定义。

### 4 产品分类

根据原料配料的不同，本产品有不同的体现。

### 5 要求

#### 5.1 原料要求

5.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.2 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

5.1.3 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。

5.1.4 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。

5.1.5 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。

5.1.6 方糖应符合 GB/T 35888 的规定。

5.1.7 L-阿拉伯糖应符合卫生部公告 2008 年第 12 号和 QB/T 4321 的规定。

5.1.8 甘蔗多酚应符合国家卫生健康委员会公告 (2022) 第 2 号 关于莱茵衣藻等 36 种“三新食品”的公告和 Q/BGT 0010S 的规定。

5.1.9 木糖应符合 GB/T 23532 的规定。

5.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

5.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

5.1.12 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

5.1.13 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

5.1.14 其他原辅料应符合相应食品安全国家标准的规定。

#### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品特有的色泽	将适量样品平摊在清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光或者相当于自然光的条件下，用肉眼观察其色泽和状态，闻其气味，用温水漱口后，品其滋味。
滋味、气味	具有本品应有的甜味和香气，无异味	
性 状	不定性粉末、颗粒或液状	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，无发霉，无结块	



### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重/(g/100g) <sup>a</sup>	≤ 8.0	GB5009.3
二氧化硫(以SO <sub>2</sub> 计)/(g/kg)	≤ 0.1	GB5009.34
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB5009.12
a 仅限固体产品		

### 5.4 生物指标

螨：不得检出。

### 6 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 8 检验方法

#### 8.1 感官要求

将适量样品平摊在清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光或者相当于自然光的条件下，用肉眼观察其色泽和状态，闻其气味，用温水漱口后，品其滋味。

#### 8.2 理化指标

##### 8.2.1 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

##### 8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

##### 8.2.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 8.3 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》的要求，并按照JJF 1070规定的方法检验。

#### 8.4 螨

按GB 13104中附录A方法检验。

### 9 检验规则

## 9.1 批次

以同一班次，同一生产线和生产工艺、同一规格的产品为一批。

## 9.2 抽样方法和数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

## 9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由厂质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量。

## 9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括要求中的 5.2、5.3、5.4 规定的项目。

## 9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，该批产品判为合格。

9.5.2 产品经检验，检验结果符合本标准要求的，则判定为该批产品合格，如有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，可以从该批产品中重新加倍量取样对不符合项目进行复检，以复检结果为准。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。标签和说明书应按卫健委公告规定标注推荐食用量、不适宜人群等信息。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合食品安全相关标准要求。包装应严密、牢固。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

### 10.4 贮存

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁干燥环境中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

#### 10.5 保质期

在符合本标准的运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的情况下，产品保质期按产品包装标注执行。

---

