

Q/PGY

攀枝花国英食品加工厂企业标准

Q/PGY0001S-2025

冰片糖（冰红糖）

2025-08-11 发布

2025-08-15 实施

攀枝花国英食品加工厂 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。

本文件代替 Q/PGY 0001S-2017《冰片糖（冰红糖）》。

本文件与 Q/PGY 0001S-2017《冰片糖（冰红糖）》相比，主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 修改了技术要求；
- 规范文件描述。

本文件由攀枝花国英食品加工厂提出。

本文件由攀枝花国英食品加工厂归口。

本文件起草单位：攀枝花国英食品加工厂。

本文件主要起草人：龚大鑫。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- Q/PGY 0001S-2014；
- Q/PGY 0001S-2017。

冰片糖（冰红糖）

1 范围

本文件规定了冰片糖（冰红糖）的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本文件适用于以冰糖蜜、白砂糖、赤砂糖为原料，经配料、溶糖、转化、浓缩、成型、干燥、粉碎或不粉碎、包装而成的冰片糖（冰红糖）。

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 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 5009.11 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 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 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/T 35884 赤砂糖
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
QB/T 5012 绵白糖试验方法
国家质量监督检验检疫总局令第 70 号[2023] 定量包装商品计量监督管理办法

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 冰糖蜜：应符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.2 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.3 赤砂糖：应符合GB/T 35884的规定。

3.2 感官要求

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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织形态	条、块、颗粒、粉状	
滋味、气味	甜味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

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
总糖分（蔗糖分+还原糖分）/（g/100g） ≥	80	QB/T 5012
还原糖/（g/100g） ≤	10	QB/T 5012
干燥失重/（g/100g） ≤	8	QB/T 5012
电导灰分/（g/100g） ≤	0.5	QB/T 5012
不溶于水杂质/（mg/kg） ≤	120	QB/T 5012
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.11
其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。		

3.4 生物指标

螨：不得检出。按GB 13104规定的方法检验。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760及相关公告的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号[2023]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 中规定的方法检验。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺、同班次生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品随机抽取包装样品（抽样量应满足检验和留样备验的需要），样品平分为两份，一份用于检验，一份留样备验。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前应逐批进行出厂检验，合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、总糖分、还原糖分、干燥失重、电导灰分、不溶于水杂质。

5.4 型式检验

型式检验项目为本文件技术要求的所有项目。型式检验正常生产应每6个月进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产三个月后恢复生产时；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本文件的规定判为合格品。检验结果如有指标不合格，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项进行复检；如复检后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 产品包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

产品应采用符合食品卫生要求的包装材料进行包装，产品封口应严密，无泄漏。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压；运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、阴凉的仓库中，贮存时应离墙离地10cm，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。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。

6.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期以标签标识为准。