



中华人民共和国国家标准

GB/T 35883—2018

冰 糖

Rock sugar

2018-02-06 发布

2018-09-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
冰 糖

GB/T 35883—2018

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2018年2月第一版

*

书号: 155066·1-57543

版权专有 侵权必究

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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:广东省生物工程研究所(广州甘蔗糖业研究所)(国家糖业质量监督检验中心)、南京甘汁园糖业有限公司、广州市华侨糖厂、广东南字科技股份有限公司、柳州市柳冰食品厂、东莞市东糖集团有限公司、台山市甘蔗林糖业有限公司、营口北方糖业有限公司、华南理工大学、太古糖业(中国)有限公司、中粮屯河股份有限公司、广西贵糖(集团)股份有限公司、广东恒福糖业集团有限公司、广西洋浦南华糖业集团股份有限公司、南宁糖业股份有限公司、广西凤糖生化股份有限公司、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、云南英茂糖业(集团)有限公司、广东广垦糖业集团有限公司、日照市凌云海糖业集团有限公司、广东金岭糖业集团有限公司、广西湘桂糖业集团有限公司、广西大学、东莞理工学院、广西贵港市甘化集团有限公司、云南力量生物制品(集团)有限公司、云南永德糖业集团有限公司、新疆绿翔糖业有限责任公司、博天糖业有限公司、全国甘蔗糖业标准化中心。

本标准主要起草人:王桂华、于淑娟、肖家强、李锦生、李凯、刘汉德、林雁联、肖凌、王达洲、马步、蔡铁华、章科翔、刁晓、邓毅、陈卫民、凌以恕、吴遂、梁争柱、林水栖、凌宗仁、农光、秦春城、李世平、邹恩龄、周锡文、温凯、尚明久、杨新强、李政、周玉生、王亚彪、赵壁秋、郑权、李国有、罗新伟、欧阳铸、李俊贵、平亚军、邓广华、张爱民、孙克非、郭剑雄、李家威、陈红香、陈嘉敏、邓倩南、刘学文、钟宏星、甄振鹏、陈捷、曾史俊、马莹、范晓明、陆剑华、陈建津、肖爱玲、平秋婷、杨李胜、刘志鹏、张琳、陈其钊、李海乔、余构彬。

冰 糖

1 范围

本标准规定了冰糖的技术要求、试验方法、检验规则和标识、包装、运输、贮存。
本标准适用于制糖工业中利用白砂糖或原糖为原料生产的冰糖。

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 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

QB/T 5010 冰糖试验方法

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第75号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冰糖 rock sugar

砂糖经再溶、清净处理和重结晶而制得大颗粒结晶糖。有单晶体冰糖和多晶体冰糖两种。

3.2

单晶体冰糖 monocrystal rock sugar

单一晶体的大颗粒(每粒重约1.5 g~2.0 g)冰糖。

3.3

多晶体冰糖 multi-crystal rock sugar

由多颗晶体并聚而成的大块冰糖。按色泽可分为白冰糖和黄冰糖两种。

4 技术要求

4.1 级别

单晶体冰糖分为优级、一级和二级共三个级别;白冰糖分为优级和一级共两个级别;黄冰糖分为优级和一级共两个级别。

4.2 感官要求

4.2.1 单晶体冰糖颗粒均匀,晶面干燥、洁白、光滑,有光泽、呈半透明体。

4.2.2 多晶体冰糖柱冰无砂心、底冰无砂底;白冰糖色白,呈半透明体,有光泽,表面干燥;黄冰糖色金