



# 中华人民共和国国家标准

GB 13104—2014

---

## 食品安全国家标准 食糖

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准代替 GB 13104—2005《食糖卫生标准》。

本标准与 GB 13104—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食糖”;
- 增加了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 删除了微生物指标。

# 食品安全国家标准

## 食糖

### 1 范围

本标准适用于以甘蔗、甜菜为原料生产的原糖、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖和冰糖等。

### 2 术语和定义

#### 2.1 原糖

以甘蔗汁经清净处理、煮炼结晶、离心分蜜制成的带有糖蜜、不供作直接食用的蔗糖结晶。

#### 2.2 白砂糖

以甘蔗或甜菜为原料,经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶和分蜜等工艺加工制成的蔗糖结晶。

#### 2.3 绵白糖

以甜菜或甘蔗为原料,经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶、分蜜并加入适量转化糖浆等工艺制成的晶粒细小、颜色洁白、质地绵软的糖。

#### 2.4 赤砂糖

以甘蔗为原料,经提取糖汁、清净处理等工艺加工制成的带蜜的棕红色或黄褐色砂糖。

#### 2.5 红糖

以甘蔗为原料,经提取糖汁、清净处理后,直接煮制不经分蜜的棕红色或黄褐色的糖。

#### 2.6 方糖

由粒度适中的白砂糖,加入少量水或糖浆,经压铸等工艺制成小方块的糖。

#### 2.7 冰糖

砂糖经再溶、清净处理,重结晶而制得的大颗粒结晶糖。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 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	取适量试样于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	味甜,无异味,无异嗅	
状态	具有产品应有的状态,无潮解,无正常视力可见外来异物	

### 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
不溶于水杂质 <sup>a</sup> /(mg/kg)	≤ 350	GB 15108
<sup>a</sup> 仅适用于原糖。		

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 3.5 生物指标

螨:不得检出。检验方法见附录 A。

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 附 录 A

## 螨的检验方法

取食糖 250 g 放入 1 000 mL 的锥形瓶中,加 20 ℃~25 ℃的分析实验室用水至瓶的三分之二处,用洁净的玻璃棒不断搅拌至充分溶解,补充 20 ℃~25 ℃的分析实验室用水至瓶口处,不使水溢出为止。用洁净的玻璃片盖在瓶口上,使玻片与液面接触,静置 15 min 左右,取下镜检。

---