



中华人民共和国国家标准

GB 13104—2005

代替 GB 13104—1991、GB 14964—1994



2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准全文强制。

本标准代替并废止 GB 13104—1991《白糖卫生标准》和 GB 14964—1994《赤砂糖卫生标准》。

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan 212—1999(Rev. 1-2001)《糖》(Sugars),本标准与 Codex Stan 212—1999(Rev. 1-2001)一致性程度为非等效:

——参照 CAC 标准增加了原糖;

——原糖中的二氧化硫(SO₂)与 CAC 标准规定的一致。

本标准与 GB 13104—1991 和 GB 14964—1994 相比主要变化如下:

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修订;

——对 GB 13104—1991、GB 14964—1994 的结构进行了修订,增加了原料(甘蔗、甜菜)农药残留、生产加工过程、包装、标识、贮存及运输的卫生要求;

——增加了霉菌和酵母菌的指标。

本标准于 2005 年 10 月 1 日起实施,过渡期为一年。即 2005 年 10 月 1 日前生产并符合相应标准要求的产品,允许销售至 2006 年 9 月 30 日止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位:广东省疾病预防控制中心、全国甘蔗糖业标准化中心(检测中心广州甘蔗糖业研究所)、中国糖业协会、北京疾病预防控制中心、国家质检总局法规中心。

本标准主要起草人:王立斌、梁达奉、连学智、梁进、崔路。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GBn 241—1984、GB 13104—1991;

——GBn 244—1984、GB 14964—1994。

食 糖 卫 生 标 准

1 范围

本标准规定了原糖、白砂糖、绵白糖和赤砂糖的卫生指标要求和检验方法以及包装、标识、贮存、运输的卫生要求。

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。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌测定

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

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/T 9289 制糖工业术语

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 15108 原糖

3 术语和定义

GB/T 9289 确立的术语和定义适用于本标准。

4 技术要求

4.1 原料

制糖用原料甘蔗、甜菜应符合 GB 2763 的规定。

4.2 感官指标

白砂糖、绵白糖：颜色洁白、无明显黑点、无异物、无异味、无异嗅，水溶液清澈、透明，味甜。

原糖、赤砂糖：无明显黑点、无异物、无异味、无异嗅。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
不溶于水杂质/(mg/kg)	
原糖 ≤	350
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	0.5
二氧化硫(以 SO ₂ 计)/(mg/kg)	
原糖 ≤	20
白砂糖 ≤	30
绵白糖 ≤	15
赤砂糖 ≤	70

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定,该指标不适用于原糖。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	
白砂糖、绵白糖 ≤	100
赤砂糖 ≤	500
大肠菌群/(MPN/100 g) ≤	30
霉菌/(cfu/g) ≤	25
酵母菌/(cfu/g) ≤	10
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出

4.5 其他生物指标

螨:不得检出。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

7 包装

包装容器和材料应符合相应的食品用包装材料的卫生要求。

8 标签

食糖包装物的标签按 GB 7718 的规定执行。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所,如贮存散装原糖应保持糖仓密闭。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

10.1 总砷、铅、二氧化硫

按 GB/T 5009.55 规定的方法测定。

10.2 微生物指标

按 GB/T 4789.2、GB/T 4789.3、GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11、GB/T 4789.15 规定的方法测定。

10.3 螨

螨用漂浮法检验:取食糖 250 g 放入 1 000 mL 的三角瓶中,加 20℃~25℃的蒸馏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,补充温水至瓶口处,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。

10.4 不溶于水杂质

按 GB/T 15108 规定的方法测定。