

ICS 67.180
X 31



中华人民共和国国家标准

GB/T 10496—2018
代替 GB/T 10496—2002

糖 料 甜 菜

Sugar beet

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

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 10496—2002《糖料甜菜》。

本标准与 GB/T 10496—2002 相比,除编辑性修改外主要技术差异如下:

——更新了规范性引用文件中的相关引用标准(见第 2 章,2002 年版的第 2 章);

——删除了“定义”(见 2002 年版的第 3 章);

——修改了检验方法(见第 4 章,2002 年版的第 5 章);

——修改完善了检验规则(见第 5 章,2002 年版的第 6 章)。

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)、中粮屯河股份有限公司、广州市华侨糖厂、广西洋浦南华糖业集团股份有限公司、营口北方糖业有限公司、博天糖业有限公司、东莞市东糖集团有限公司、内蒙古自治区生物技术研究院、华南理工大学、广东恒福糖业集团有限公司、新疆绿翔糖业有限责任公司、日照市凌云海糖业集团有限公司、新疆农垦现代糖业有限公司、内蒙古佰惠生新农业科技股份有限公司、广东金岭糖业集团有限公司、南宁糖业股份有限公司、广西农垦糖业集团股份有限公司、云南英茂糖业(集团)有限公司、南京甘汁园糖业有限公司、全国甘蔗糖业标准化中心。

本标准主要起草人:李奇伟、黄雪影、安玉兴、贾志忍、闫卫民、刘少谋、尚明久、于淑娟、焦念民、李海乔、江永、管楚雄、陈明周、齐永文、徐德昌、郑越、刘锋、温凯、平亚军、吴遂、梁争柱、凌宗仁、赵金力、秦春城、李国有、罗新伟、张爱民、宿彦良、李琳、李锦生、肖凌、王达洲、王俊平、王修明、郭剑雄、蔡铁华、刘汉德、林水栖、周锡文、李政、周玉生、王亚彪、郑权、梁欣泉、欧阳铸、李俊贵、曾史俊、陈建津、甄振鹏、高裕锋、陆剑华、陈嘉敏、钟宏星、刘志鹏、陈捷、陈红香、林雅慧、马莹、李家威、范晓明、李梦川、余娟、杨李胜、柯华南、余构彬、陈其钊、张琳、黄敏兴、谢斯铭、洪燕燕、揭平权、翁青青、陶平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 10496—1989、GB/T 10496—2002。

糖 料 甜 菜

1 范围

本标准规定了糖料甜菜的技术要求、试验方法、检验规则和运输、贮存的要求。
本标准适用于糖料甜菜收购。

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。

QB/T 5014 糖料甜菜试验方法

3 技术要求

3.1 甜菜糖度

糖料甜菜块根糖度应大于或等于 15 g/100 g。

3.2 甜菜外观质量

3.2.1 糖料甜菜块根应不腐烂、不冻化、不萎蔫、不罹病、不抽薹,机械损伤部分不能超过块根的三分之一。

3.2.2 糖料甜菜块根为:当青头垂直高度大于 1.5 cm 时,从第一片叶痕(甜菜根头第一对真叶的痕迹处)上 1.5 cm 至尾根直径 1 cm 以上的部分;当青头垂直高度小于 1.5 cm 时,从第一片叶痕上 0.5 cm 至尾根直径 1 cm 以上的部分。

4 试验方法

按 QB/T 5014 规定的方法进行测定。

5 检验规则

5.1 糖料甜菜运至糖厂后,一车为一个批(机动车包括挂车)。

5.2 采样以批为检验单位,执行按质论价的厂逐车抽检,未执行按质论价的厂可根据实际情况确定抽检次数。

5.3 由糖厂和菜农双方派代表组成抽样小组,负责抽样送检。现场采样,上述任一方如有异议,应向抽样小组提出,可重复采样一次,作为送检样本。

5.4 每个批经检验后按块根的糖度和净重结算。

5.5 除腐烂块根不收外,下列块根不得超过规定:冻化块根不得超过 2%、抽薹块根不得超过 1%、破碎块根不得超过 2%、萎蔫块根不得超过 3%、罹病块根不得超过 1%,并且其中三项指标总和不得超过 5%,不超不扣,超过时按超过部分扣除。