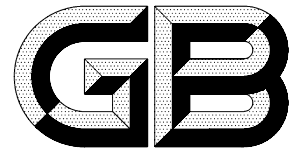


ICS 67.180.10
X 31



中华人民共和国国家标准

GB 1445—2000

绵白糖

White soft sugar

根据国家标准委 2017 年第 7 号公告转为推荐性标准

2000-11-21 发布

2001-10-01 实施

国家质量技术监督局 发布

前 言

本标准 3.3 条为强制性的,其余为推荐性的。

本标准是根据 GB 1445.1—1991《绵白糖》、GB/T 1445.2—1991《绵白糖试验方法》及 QB 1681—1993《精制绵白糖》进行修订的,在技术要求上非等效采用 CODEX STAN 6—1981《白糖》和《国际糖品统一分析方法》,其他条款是严格按照我国有关标准和法规的要求编写的。

在技术要求中,将 QB/T 1681—1993《精制绵白糖》并入《绵白糖》国家标准,即在绵白糖的等级中增加了“精制”级别,同时取消了“二级”品等级标准。理化要求中的“水不溶杂质”及卫生要求中的“二氧化硫”指标有所提高。

在试验方法中,“色值的测定”以缓冲溶液法代替了以往的调 pH 法,同时还增加了“螨的检验”。

在“检验规则”中,规定了新的抽样方法。对“标签、包装、运输、贮存”一章,也根据有关最新标准和法规进行了修订。

本标准自实施之日起,同时代替 GB 1445.1—1991、GB/T 1445.2—1991 和 QB/T 1681—1993。

本标准由国家轻工业局提出。

本标准由全国甜菜糖业标准化中心归口。

本标准起草单位:国家轻工业局甜菜糖业研究所。

本标准主要起草人:张继峰、王茹菊、陈枫柏。

中华人民共和国国家标准

GB 1445—2000

绵白糖

代替 GB1445.1—1991
GB/T 1445.2—1991

White soft sugar

1 范围

本标准规定了绵白糖的技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存的要求。
本标准适用于制糖工业中利用甜菜、粗糖为原料生产的绵白糖。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 4789.1~4789.31—1994 食品卫生检验方法 微生物学部分

GB/T 5009.55—1996 食糖卫生标准的分析方法

GB 7718—1994 食品标签通用标准

GB 13104—1991 白糖卫生标准

3 技术要求

绵白糖按技术要求的规定分为精制、优级、一级。

3.1 感官要求

3.1.1 晶粒细小、均匀,颜色洁白,质地绵软。

3.1.2 晶体或其水溶液味甜、无异味。

3.1.3 产品的水溶液清澈、透明。

3.1.4 精制级别每平方米表面积内长度大于 0.2 mm 的黑点数量不多于 12 个,其他级别不多于 16 个。

3.2 理化要求

绵白糖的各项理化指标见表 1。

表 1

项 目	指 标		
	精制	优级	一级
总糖分,% \geq	98.40	97.95	97.92
还原糖分,%	1.5~2.5	1.5~2.5	1.5~2.5
干燥失重,%	0.80~1.60	0.80~2.00	0.80~2.00
电导灰分,% \leq	0.03	0.05	0.08
色值,IU \leq	30	80	120
粒度,mm \leq	0.30	0.35	0.40
混浊度,度 \leq	4	7	10
不溶于水杂质,mg/kg \leq	20	40	50

国家质量技术监督局 2000-11-21 批准

2001-10-01 实施