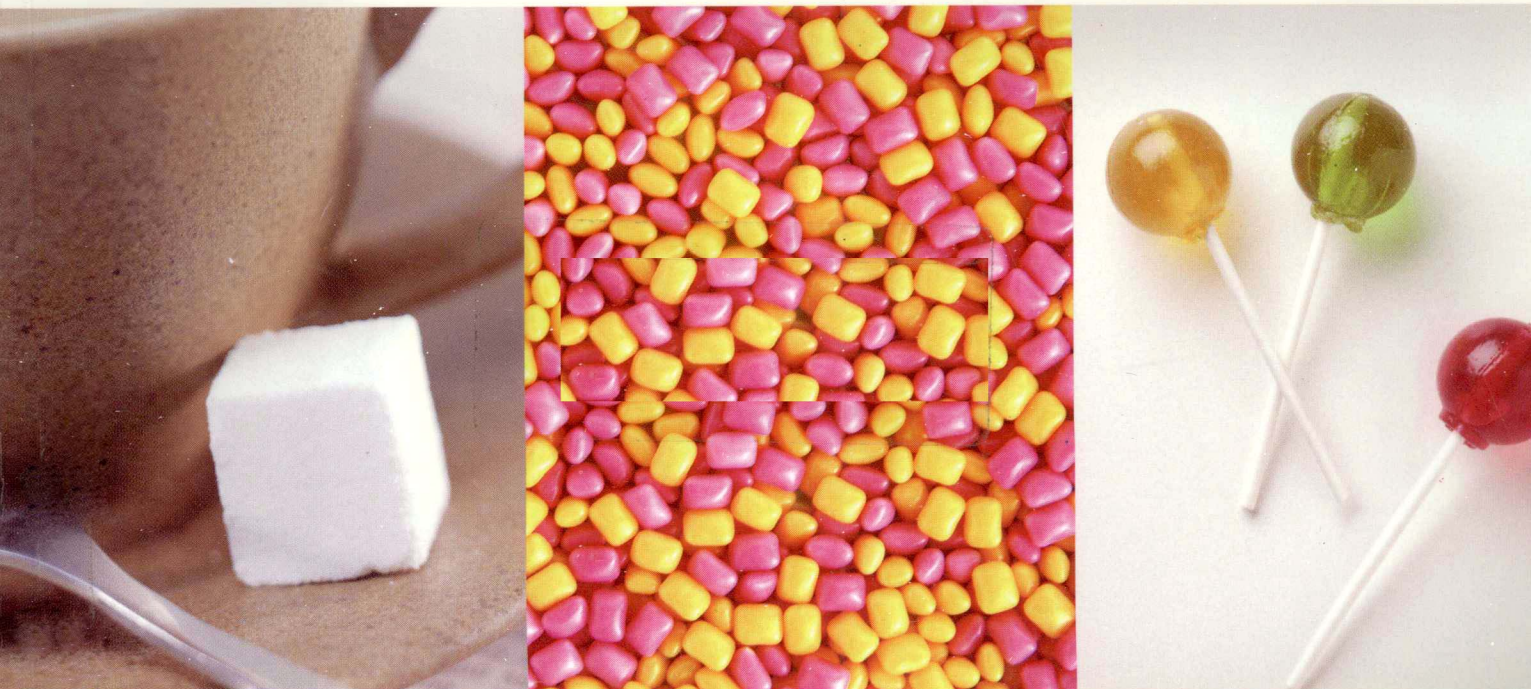



中国标准出版社第一编辑室 编

# 中国食品工业 标准汇编

## 糖制品卷



 中国质检出版社  
中国标准出版社

# 中国食品工业标准汇编

## 糖 制 品 卷

中国标准出版社第一编辑室 编

中国质检出版社  
中国标准出版社

北 京

**图书在版编目(CIP)数据**

中国食品工业标准汇编. 糖制品卷/中国标准出版社  
第一编辑室编. —北京: 中国标准出版社: 中国质检出  
版社, 2011

ISBN 978-7-5066-6293-2

I. ①中… II. ①中… III. ①食品工业-标准-汇编-  
中国②糖果-食品加工-标准-汇编-中国 IV. ①TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 052707 号

中国质检出版社 出版发行  
中国标准出版社  
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100013)  
北京市西城区复外三里河北街 16 号(100045)

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:(010)64275360 68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 39.5 字数 1 175 千字

2011 年 5 月第一版 2011 年 5 月第一次印刷

\*

定价 200.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68510107

# 编 者 的 话

《中国食品工业标准汇编》是我国食品标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷,中国标准出版社陆续出版。本汇编为丛书的一卷。

糖制品是我国传统的一类食品,在我国有着广泛的消费群体,其消费量相当大,其安全性也一直受人们关注。为解决糖制品生产、科研、检验、监督等部门缺少标准和标准收集不全的实际困难,为指导企业生产,提高产品质量,本汇编收集了截至2011年2月底发布的糖制品国家标准和行业标准,主要包括:综合标准,产品标准,原辅料标准,卫生标准,试验方法标准。本汇编共收集糖制品标准66项,其中国家标准56项,行业标准10项。

本汇编每个部分的标准按先国家标准后行业标准的顺序编排,其中国家标准按标准编号由小到大编排,行业标准按字母次序编排,相同行业的标准按标准编号由小到大编排。

本汇编在编辑过程中,将涉及的标准修改单附于相关标准后。本汇编收集的标准的属性已在目录上标明(GB或GB/T,SB或SB/T),年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的,现尚未修订,故正文部分仍保留原样,读者在使用这些标准时,其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中的标准的属性请读者注意查对)。

本汇编可供食品生产、科研、销售单位的技术人员,各级食品监督、检验机构的人员、各管理部门的相关人员使用,也可供大专院校有关专业的师生参考。

本汇编由中国标准出版社第一编辑室选编。

编 者

2011年3月

# 目 录

## 一、综合标准

GB/T 9289—2010 制糖工业术语 .....	3
GB 14881—1994 食品企业通用卫生规范 .....	72
GB 17403—1998 巧克力厂卫生规范 .....	79
GB/T 23822—2009 糖果和巧克力生产质量管理要求 .....	85
GB/T 23823—2009 糖果分类 .....	97
SB/T 10385—2004 中央储备糖储存库资质条件 .....	103

## 二、产品标准

GB 317—2006 白砂糖 .....	111
GB 1445—2000 绵白糖 .....	125
GB 15108—2006 原糖 .....	137
GB/T 19343—2003 巧克力及巧克力制品 .....	149
GB/T 20880—2007 食用葡萄糖 .....	157
GB/T 20881—2007 低聚异麦芽糖 .....	164
GB/T 20882—2007 果葡糖浆 .....	175
GB/T 20883—2007 麦芽糖 .....	193
GB/T 20884—2007 麦芽糊精 .....	201
GB/T 20885—2007 葡萄糖浆 .....	209
GB/T 22491—2008 大豆低聚糖 .....	231
GB/T 23529—2009 海藻糖 .....	238
GB/T 23532—2009 木糖 .....	247
SB/T 10018—2008 糖果 硬质糖果 .....	255
SB/T 10019—2008 糖果 酥质糖果 .....	263
SB/T 10020—2008 糖果 焦香糖果 .....	271
SB/T 10021—2008 糖果 凝胶糖果 .....	279
SB/T 10022—2008 糖果 奶糖糖果 .....	287
SB/T 10023—2008 糖果 胶基糖果 .....	295
SB/T 10104—2008 糖果 充气糖果 .....	301
SB/T 10347—2008 糖果 压片糖果 .....	309
SB/T 10402—2006 代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 .....	315

注：本汇编收集的标准的属性已在目录上标明(GB或GB/T、SB或SB/T)，年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的，现尚未修订，故正文部分仍保留原样；读者在使用这些标准时，其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中的标准的属性请读者注意查对)。

### 三、原辅料标准

GB/T 1532—2008	花生	323
GB/T 8883—2008	食用小麦淀粉	331
GB/T 8884—2007	马铃薯淀粉	337
GB/T 8885—2008	食用玉米淀粉	347
GB/T 10496—2002	糖料甜菜	353
GB/T 10498—2010	糖料甘蔗	359
GB 13102—2010	食品安全国家标准 炼乳	363
GB 19644—2010	食品安全国家标准 乳粉	367
GB 19646—2010	食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油	371
GB/T 20705—2006	可可液块及可可饼块	375
GB/T 20706—2006	可可粉	387
GB/T 20707—2006	可可脂	399

### 四、卫生标准

GB 9678.1—2003	糖果卫生标准	409
GB 9678.2—2003	巧克力卫生标准	415
GB 13104—2005	食糖卫生标准	419
GB 14880—1994	食品营养强化剂使用卫生标准	424
GB 14880—1994	《食品营养强化剂使用卫生标准》第1号修改单	430
GB 15203—2003	淀粉糖卫生标准	431
GB 17399—2003	胶基糖果卫生标准	435

### 五、试验方法标准

GB 4789.1—2010	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则	441
GB 4789.2—2010	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定	447
GB 4789.3—2010	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数	455
GB 4789.4—2010	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验	465
GB/T 4789.5—2003	食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验	485
GB 4789.10—2010	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验	491
GB/T 4789.11—2003	食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验	507
GB 4789.15—2010	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数	513
GB/T 4789.24—2003	食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验	521
GB 5009.3—2010	食品安全国家标准 食品中水分的测定	525
GB 5009.5—2010	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定	533
GB/T 5009.7—2008	食品中还原糖的测定	541
GB/T 5009.11—2003	食品中总砷及无机砷的测定	553
GB 5009.12—2010	食品安全国家标准 食品中铅的测定	567
GB/T 5009.13—2003	食品中铜的测定	581
GB/T 5009.14—2003	食品中锌的测定	587

GB/T 5009.34—2003	食品中亚硫酸盐的测定 .....	595
GB/T 5009.55—2003	食糖卫生标准的分析方法 .....	603
GB/T 22428.3—2008	葡萄糖干燥失重测定 .....	609
GB/T 22428.4—2008	葡萄糖浆干物质测定 .....	613
附件	定量包装商品计量监督管理办法(2005年5月30日国家质量监督检验检疫总局 令第75号发布).....	617
索引(按标准编号顺序排列).....		621

# 一、综合标准







# 中华人民共和国国家标准

GB/T 9289—2010  
代替 GB/T 9289—1988



2010-11-10 发布

2011-02-01 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

本标准代替 GB/T 9289—1988《制糖工业术语》。

本标准与 GB/T 9289—1988 相比主要变化如下：

- 对部分术语进行修订,增添部分新定义;
- 增加了“2.10 制糖工业助剂”等部分新术语;
- 增加了“2.11 自控与环保”等部分新术语。

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归口。

本标准起草单位:广州市双钱糖业有限公司、南京甘汁园糖业有限公司、广州市汇源糖业技术有限公司、广州甘蔗糖业研究所、中国糖业协会、东莞市东糖集团有限公司、华南理工大学、广西大学、洋浦南华糖业集团有限公司、中粮新疆屯河股份有限公司、南宁糖业股份有限公司、云南德宏英茂糖业有限公司、广东广垦糖业集团发展有限公司、国家糖业质量监督检验中心、全国甘蔗糖业标准化中心。

本标准主要起草人:李海乔、闫卫民、戚荣、郭剑雄、李俊贵、李锦生、冯小华、耿怀建、于淑娟、徐德昌、卢家炯、郭祀远、尚明久、章科翔、杨运生、黄向阳、陈骏佳、余构彬、蔡铁华。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 9289—1988。

## 制糖工业术语

### 1 范围

本标准规定了甘蔗、甜菜或原糖为原料的制糖工业统一术语。

本标准适用于制糖工业编写标准、设计文件、教材、著作和研究报告、论文等。

### 2 术语

#### 2.1 糖厂一般术语

##### 2.1.1 一般术语

###### 2.1.1.1

**生产期** **campaign; grinding season**

糖厂制糖生产季节。甘蔗糖厂(2.1.3.1)称为榨季。

###### 2.1.1.2

**试机** **running-in; running-on**

正式开机生产前,机械设备的试运转,其中包括机械空运转、工艺流程的串水串汽带负荷试运转等。

###### 2.1.1.3

**生产小期** **period; runs**

糖厂为了进行生产核算和洗机,把生产期(2.1.1.1)分为若干个小期进行生产。

###### 2.1.1.4

**日处理量** **actual daily capacity**

**日加工量**

糖厂每昼夜(24 h)实际加工糖料的质量。用 t/d 表示。

###### 2.1.1.5

**额定日处理量** **daily capacity**

糖厂每昼夜(24 h)额定加工糖料的质量,即糖厂的设计公称能力。用 t/d 表示。

###### 2.1.1.6

**制炼** **boiling processing**

从混合汁(2.3.2.9)或渗出汁(2.3.2.10)经清净(2.4.1.1)、蒸发(2.5.1.5)、煮糖(2.6.3.3)……直到取得成品糖的整个生产过程的统称。

###### 2.1.1.7

**在制品** **semi-product**

**半制品** **stock in process**

糖厂生产过程中,除糖料、成品糖、废蜜(2.7.2.4)、蔗渣(2.3.2.12)、废粕(2.3.2.15)和滤泥(2.4.3.15)外,各工序正在处理或待处理的物料(或制品)的统称。例如:各种糖汁(2.8.1.9)、糖浆(2.6.2.1)、糖膏(2.6.2.10)和糖蜜(2.7.2.1)等。

###### 2.1.1.8

**耗标煤率** **standard coal consumption percent raw material**

耗用标准煤对处理糖料的质量分数。

2.1.1.9

**耗汽率 steam consumption percent raw material**

耗用标准蒸汽对处理糖料的质量分数。

2.1.1.10

**耗电量 electric consumption**

处理 1 t(或 100 t)糖料所耗用的电量,用 kW·h/t 或 kW·h/100 t 表示。

2.1.1.11

**锅炉效率 boiler efficiency;BE**

锅炉热值吸收率,即燃烧热值转化为蒸汽热的比率。由于糖厂的入炉水温度和燃料热值基本恒定,可以按式(1)计算:

$$BE = \frac{W_1(h_2 - h_1) + W_2(h_3 - h_1)}{W_3 Q} \dots\dots\dots(1)$$

式中:

$W_1$ ——单位时间产气量,单位为千克(kg);

$h_2$ ——蒸汽热焓,单位为千焦每千克(kJ/kg);

$h_1$ ——给水热焓,单位为千焦每千克(kJ/kg);

$W_2$ ——单位时间内排污量,单位为千克(kg);

$h_3$ ——排污水热焓,单位为千焦每千克(kJ/kg);

$W_3$ ——单位时间燃料耗量,单位为千克(kg);

$Q$ ——燃料热值,单位为千焦每千克(kJ/kg)。

2.1.2 糖的品种

2.1.2.1

**糖 sugar**

以蔗糖为主要成分的糖厂产品的统称。

2.1.2.2

**砂糖 granulated sugar**

砂粒状蔗糖。因颗粒大小的不同,有细粒、小粒、中粒、大粒、粗粒之分。因质量和色泽的不同,有白砂糖(2.1.2.3)和赤砂糖(2.1.2.4)等。

2.1.2.3

**白砂糖 white granulated sugar**

甘蔗、甜菜汁或原糖液用亚硫酸法(2.4.4.2)或碳酸法(2.4.4.4)等清净(2.4.1.1)处理后,经浓缩、结晶、分蜜(2.7.1.1)及干燥所得的洁白砂糖(2.1.2.2)。

2.1.2.4

**赤砂糖 brown granulated sugar**

棕红色或黄褐色的带蜜砂糖(2.1.2.2)。

2.1.2.5

**绵白糖 soft white sugar**

**绵糖**

将晶粒较细的白砂糖(2.1.2.3)与适量的转化糖浆(2.6.2.5)均匀混合而得的糖。可分精制、优级等。

2.1.2.6

**精制糖 refined sugar**

**精糖**

用原糖(2.1.2.8)(粗糖)或其他糖液,经精炼处理后制成的糖。有精制白砂糖(2.1.2.3)和精制绵白糖(2.1.2.5)等。

## 2.1.2.7

**方糖 cube sugar**

由粒度适中的白砂糖(2.1.2.3)(或精制白砂糖)加入少量水或糖浆(2.6.2.1),经压(或铸)制成小方块的糖。有方糖和半方糖两种。

## 2.1.2.8

**原糖 raw sugar****粗糖**

甘蔗汁(2.3.2.5)经石灰法(2.4.4.1)清净(2.4.1.1)处理后制成的砂糖(2.1.2.2)。带有糖蜜(2.7.2.1),呈淡黄色。

## 2.1.2.9

**非分蜜糖 non-centrifugal sugar****含蜜糖**

未经分蜜(2.7.1.1)处理制成的糖。

## 2.1.2.10

**红糖 brown sugar**

甘蔗汁(2.3.2.5)用石灰法(2.4.4.1)清净(2.4.1.1)处理后,直接煮成不经分蜜(2.7.1.1)的棕红色或黄褐色的糖。包括红糖粉、片糖(2.1.2.11)等。

## 2.1.2.11

**片糖 brown slab sugar**

由颜色深浅及晶粒大小不同组成的三层片状红糖(2.1.2.10)。

## 2.1.2.12

**冰片糖 golden slab sugar**

用冰糖蜜或砂糖(2.1.1.2)加原糖蜜为原料,经加酸部分转化,煮成的金黄色片糖。

## 2.1.2.13

**冰糖 rock sugar**

砂糖(2.1.2.2)经再溶、清净(2.4.1.1)处理和重结晶而制得的大颗粒结晶糖。有单晶体和多晶体两种,呈透明或半透明状。

## 2.1.2.14

**单晶体冰糖 monocrystal rock sugar****单晶冰糖****单晶冰**

单一晶体的大颗粒(每粒重约1.5g~2g)冰糖(2.1.2.13)。

## 2.1.2.15

**多晶体冰糖 multi-crystal rock sugar****盆冰****桶冰**

由多颗晶体并聚而成的大块冰糖(2.1.2.13)。按色泽可分为白冰糖和黄冰糖两种。

## 2.1.2.16

**速溶糖 quick sugar****Q糖**

由细晶体聚集而成,容重较低,溶解速度比白砂糖(2.1.2.3)快几倍。Q糖可分为AQ糖、BQ糖等。AQ糖是用离子交换树脂脱色后接近无色的糖浆(2.6.2.1)制造的白色糖;BQ糖是用煮制精糖后分出的糖蜜(2.7.2.1)制造的浅褐色糖。

2.1.2.17

**微晶糖 microcrystalline sugar**

不经过分蜜(2.7.1.1)的,干燥而松散的食糖,是以优质糖液为原料,采用喷雾干燥等特殊工艺,将糖液的水分蒸发(2.5.1.5)除去而形成的粉粒状产品。

2.1.3 糖厂

2.1.3.1

**甘蔗糖厂 cane sugar factory; sugar mill**

以甘蔗为原料,生产糖的工厂。

2.1.3.2

**甜菜糖厂 beet sugar factory**

以甜菜为原料,生产糖的工厂。

2.1.3.3

**精炼糖厂 sugar refinery**

**炼糖厂**

以原糖(2.1.2.8)(粗糖)为原料,生产精制糖(2.1.2.6)或白砂糖(2.1.2.3)的工厂。

2.1.3.4

**原糖厂 raw sugar factory**

生产原糖(2.1.2.8)(粗糖)的工厂。

2.1.3.5

**红糖厂 brown sugar factory**

生产红糖(2.1.2.10)的工厂。

2.1.3.6

**史蒂芬法糖厂 steffen factory**

采用史蒂芬法从废蜜(2.7.2.4)中回收糖分的甜菜糖厂(2.1.3.2)。

2.2 原料保藏及预处理

2.2.1 一般术语

2.2.1.1

**甘蔗预处理 cane preparation**

甘蔗落入输蔗机(2.2.4.4)后,在进入压榨机组(2.3.3.3)或渗出(2.3.1.4)设备之前,经切蔗机(2.2.4.6)、撕裂机(2.2.4.7)等进行甘蔗破碎处理的过程。

2.2.1.2

**甜菜预处理 beet preparation**

甜菜在进入切丝机前,经流送、除石(2.2.1.4)、除草(2.2.1.5)、洗涤及除铁(2.2.1.7)等组合处理的过程。

2.2.1.3

**甜菜流送 beet fluming**

用水在流送沟(2.2.4.16)中将甜菜输送的过程。

2.2.1.4

**除石 stone removal**

除去混在甜菜中的石块及比重大于甜菜的夹杂物(2.8.1.1)的过程。

2.2.1.5

**除草 trash removal**

除去混在甜菜中的杂草、茎叶等轻质夹杂物(2.8.1.1)的过程。

## 2.2.1.6

**洗涤 washing**

在洗菜机(2.2.4.21)内,用水将甜菜表面附着的泥、砂等杂物洗净的过程。

## 2.2.1.7

**除铁 iron removal**

用除铁器(2.2.4.8)除去混在甘蔗和甜菜中的铁制杂物的过程。

## 2.2.2 原料

## 2.2.2.1

**(糖料)甘蔗 sugar cane**

蔗糖含量较高,供糖厂加工制糖的甘蔗。

## 2.2.2.2

**新鲜甘蔗 fresh cane**

刚收获,生长正常,又未受细菌感染,未变质的甘蔗。

## 2.2.2.3

**变质甘蔗 stale cane**

遭受病虫害、微生物侵害或存放时间过长及冻坏等而变质的甘蔗。

## 2.2.2.4

**(糖料)甜菜 sugar beet**

蔗糖含量较高,供糖厂加工的甜菜。

## 2.2.2.5

**新鲜甜菜 fresh beet****鲜甜菜****暖甜菜**

起收后,没有变质或未受冻伤的甜菜。

## 2.2.2.6

**冻固甜菜 frozen beet****冻甜菜**

在低温经冷冻处理后已完全冻透的甜菜。

## 2.2.2.7

**冻化甜菜 thawing beet****冻化菜**

几经冻结融化而变质的甜菜。

## 2.2.2.8

**腐烂甜菜 rotten beet**

遭受微生物侵害而变质的甜菜。

## 2.2.2.9

**失水甜菜 dehydrated beet****枯萎甜菜 wilted beet**

失水变软的甜菜。

## 2.2.2.10

**青顶 beet top; top; crown****青头**

甜菜块根上部有叶痕的部分。



2.2.2.11

**尾根 beet tail**

甜菜块根下部较细的部分。

2.2.3 甜菜保藏

2.2.3.1

**甜菜堆 beet pile**

甜菜按保藏技术要求堆成的堆。

2.2.3.2

**甜菜保藏 beet storage**

制糖加工前按保藏技术要求,将甜菜贮存起来的过程。

2.2.3.3

**甜菜暖藏 fresh beet storage**

**暖藏**

甜菜按暖藏技术要求保藏的过程。

2.2.3.4

**甜菜冻藏 frozen beet storage**

甜菜按冻藏技术要求保藏的过程。

2.2.4 预处理设备

2.2.4.1

**起蔗机 cane crane; crane for hoisting cane**

用于起卸甘蔗的起重设备。有旋转式和桥式起蔗机(2.2.4.1)。

2.2.4.2

**称蔗台 cane weighing scale**

称量甘蔗的设备。

2.2.4.3

**卸蔗台 feeding table**

供甘蔗给输蔗机(2.2.4.4)所用的平台。有固定式、链板式和倾卸式三种类型。

2.2.4.4

**输蔗机 cane carrier**

将甘蔗连续地送入甘蔗破碎设备和压榨机组(2.3.3.3)的输送设备。常用的有胶带式和链板式两类。

2.2.4.5

**理平机 leveler; cane leveling machine**

将输蔗机(2.2.4.4)上杂乱、松散的甘蔗平整成较均匀和较紧密蔗层(2.3.2.2)的设备。

2.2.4.6

**切蔗机 cane knives**

**蔗刀机**

装有多把旋转刀,破碎甘蔗的设备。

2.2.4.7

**撕裂机 shredder**

将甘蔗撕裂成丝状的破碎设备。