



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。