

团 体 标 准

T/SZS 2751—2023
代替 T/SZS 2751—2019

供深食品 绵白糖

Shenzhen quality food—White soft sugar

(征求意见稿)

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替T/SZS 2751—2019《供深食品 绵白糖》，与T/SZS 2751—2019相比，主要变化如下：

- 增加了“感官要求”；
- 修订了“理化要求”；
- 修订了“检验方法”；
- 增加了“净含量”“检验规则”“标识、包装、运输和贮存”要求。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2751—2019。

深圳市深圳标准促进会团体标准

供深食品 绵白糖

1 范围

本文件规定了供深食品 绵白糖的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于预包装绵白糖。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- NY/T 422 绿色食品 食用糖
- T/SZS 1710 供深食品 食糖质量安全基础要求
- CODEX STAN 212-1999 (2019) 糖标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绵白糖 white soft sugar

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。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

绵白糖的感官要求应符合T/SZS 1710的规定，同时应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	来源
色泽、状态	晶粒细小、均匀，颜色洁白，质地绵软，无正常视力可见外来异物； 产品的水溶液清澈、透明	GB/T 1445
滋味、气味	晶体或其水溶液味甜、无异味	
黑点	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	

4.3 理化要求

绵白糖的理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	要求		来源
	精制	优级	
总糖分/(g/100g)	≥ 98.4	≥ 98.0	GB/T 1445 NY/T 422 CXS 212
还原糖分/(g/100g)	1.5~2.5		
干燥失重/(g/100g)	0.80~1.60	0.80~2.00	
电导灰分/(g/100g)	≤ 0.03	≤ 0.05	
色值/IU	≤ 25	≤ 60	
混浊度/MAU	≤ 30	≤ 80	
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤ 10	≤ 20	
粒度/mm	≤ 0.30	≤ 0.35	

4.4 安全要求

绵白糖的安全要求应符合T/SZS 1710的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 检验规则

6.1 型式检验

6.1.1 每分离一罐糖膏为一个编号，在称量包装时，连续采集样品约 3 kg，放在带盖的容器中，混匀后为编号样品，该样品除供编号分析之用外，另取 0.5 kg 放在带盖的容器中，积累 24 h 后为日集合样品。

6.1.2 取 1.5 kg 日集合样品，用食品级塑料袋密封包装，或磨砂口玻璃盛装，标明产品编号、级别、生产日期、样品基数、检验结果及检验员，于通风干燥的环境中留存，供工厂自检及质量监督检验之用。经供、收双方认可，可作为仲裁检验留样，一次抽检或仲裁检验结果，对先后出厂的同一编号糖有效。

6.1.3 生产厂在保证产品质量稳定的前提下，每编号样品可按生产的实际情况进行项目的抽检，检验项目包括：总糖分、还原糖分、干燥失重、电导灰分、色值、混浊度、不溶于水杂质、粒度，日集合样品检验理化要求的全部项目；检验结果若有一项或一项以上不符合该级别要求的，则按实达级别处理，达不到优级绵白糖指标的按不合格品处理。

6.1.4 有下列情况之一时，进行技术要求全部项目的检验，检验结果作为对产品质量的全面考核：

- a) 新产品或者产品转厂生产的试制定型鉴定；
- b) 生产期开始或洗机后恢复生产时；
- c) 正常生产的前期、中期、后期；
- d) 交收检验出现不合格批时；
- e) 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- f) 质量监督机构提出要求检验时。

6.2 交收检验

6.2.1 每一次交货的绵白糖为一个交收批，每批绵白糖应附有生产厂的检验合格报告，收货方凭检验合格报告收货，交收双方均有权提出在现场抽检或抽样封存。日后若有质量争议，符合贮存条件保管的封存样品作为仲裁检验样品，由法定质量仲裁检验机构出具的检验结果为该批绵白糖仲裁检验结果。

6.2.2 每个交收批为一个检验批。

6.2.3 从同一批次样品堆的 4 个不同部位随机抽取 4 个或 4 个以上的大包装。抽取小于 1 kg 包装单位的产品，抽样数量不少于 4 个包装，抽样量不少于 2 kg；大于 1 kg 的包装单位产品，抽样数量不少于 2 kg。

6.2.4 交收检验项目至少为理化要求的全部项目，需增加项目时，在供、收双方的书面合同中明确。

6.2.5 抽样器、盛装容器应洁净。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果如有一项指标检验不合格，则该批产品为不合格产品。

6.3.2 凡某指标检验不合格，应另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项目不合格；若复检合格，则应再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。生物指标不合格，判为不合格品。

6.3.3 当供需双方对产品质量发生争议时，可由双方协商解决或委托仲裁机构复检及判定。

7 标识、包装、运输和贮存

7.1 标识

7.1.1 预包装标签应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 推荐在绵白糖标签上标注保质期，保质期由生产企业或包装单位自行确定。

7.1.3 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7.2.2 产品包装应严密，无破损现象。

7.2.3 外包装箱应完整、牢固、外表清洁，与所装内容物相符合、箱外胶封、捆扎结实。

7.2.4 每批糖出厂时，由生产厂附送产品检验报告，运输与保管条件说明书各一份。

7.3 运输和贮存

7.3.1 运糖工具和糖仓应清洁、干燥，绵白糖不应与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混运、混贮，用船运载和仓贮时糖堆下面应有垫层，以防受潮。

7.3.2 贮存环境的空气相对湿度应保持在 70%以下，温度不超过 38℃。

深圳市深圳标准促进会团体标准

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号）
-

深圳市深圳标准促进会团体标准