来源：国质检食监〔2006〕646 号

附件 26：

糖生产许可证审查细则（2006 年版）

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的糖产品是指以甘蔗、甜菜或原糖为原料，经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶等工序加工制成的白砂糖、绵白糖、赤砂糖，以及经进一步加工而成的冰糖（单晶冰体糖、多晶体冰糖）、方糖、冰片糖等。糖的申证单元为 1 个。

在生产许可证上应注明获证产品名称及产品品种，即糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等）。分装企业应单独注明。糖生产许可证的有效期为 3 年，其产品类别编号为 0303。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1．原料→糖汁提取→糖汁清净（原料糖溶解）→糖汁加热与蒸发→蔗糖浓缩结晶成糖→（加入还原糖）→干燥→包装

2．成品糖→均匀→包装

各流程要求满足企业的具体生产品种、原料、工艺情况的需要。

（二）关键控制环节。

糖汁清净、蔗糖浓缩结晶成糖。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 成品糖色值偏高。

2. 成品中不溶于水杂质含量超标。

3. 二氧化硫残留量超标。

公众号 本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067 赵大相 18601663797 咨询师热线
免费下载方法： ①浏览器输入网址：WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址：生产许可证.中国

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

企业应当有制糖原料贮存场所、生产辅料库、成品库，生产用厂房能满足糖汁提取、清净剂制取、糖汁清净、糖汁蒸发、蔗糖结晶分离、成糖干燥、包装以及成糖再加工、排放物处理的工艺要求。企业应按生产工艺的先后次序，将原料处理、半成品处理和加工、成品包装和检验、成品贮存等工序分开设置，防止前后工序相互交叉污染，防止变质和受到腐败微生物及有毒有害物的污染。

（二）必备的生产设备。

1. 原料储运设备；2. 糖汁提取（或溶糖）设备；3. 糖汁清净剂制取设备；4. 糖汁清净设备；5. 糖汁加热蒸发设备；6. 蔗糖结晶及分离设备；7. 成糖筛选、干燥设备；8. 成品糖再加工设备；9. 自动或半自动包装设备。

成品糖（半成品糖）再加工可根据原料工艺和最后成品需求配备生产设备和设施，分装的企业生产场所应当具有原辅材料库、成品库，包装车间、实验室，并且生产场所必须符合卫生条件和工艺要求。

四、产品相关标准

GB13104-2005《食糖卫生标准》；GB317-2006《白砂糖》；GB1445-2000《绵白糖》；QB/T2343.1-1997《赤砂糖》；QB/T1173-2002《单晶体冰糖》；QB/T1174-2002《多晶体冰糖》；QB/T1214-2002《方糖》；QB/T2685-2005《冰片糖》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产糖所用的原辅材料必须符合国家标准和行业标准的规定。甘蔗、甜菜原料应新鲜、无霉变腐烂，严格控制夹杂物。精制所用原料糖要符合相关的标准要求。使用的加工助剂，如石灰、硫磺、磷酸等必须符合有关要求。

六、必备的出厂检验设备

（一）绵白糖。

1. 分析天平（0.1mg）；2. 分光光度计；3. 电导仪；4. 干燥箱；5. 真空干燥箱；6. 阿贝折光仪；7. 酸度计；8. 滤膜过滤器；9. 显微镜。

（二）白砂糖。

1. 分析天平（0.1mg）；2. 旋光仪；3. 分光光度计；4. 电导仪；5. 干燥箱；6. 阿贝折光仪；7. 酸度计；8. 滤膜过滤器；9. 孔径试验筛（0.14-2.50mm）。

（三）赤砂糖。

1. 分析天平（0.1mg）；2. 检糖计(旋光仪)；3. 干燥箱。

（四）冰糖（单晶体、多晶体）。

根据企业的出厂检验项目，要求相应的检验设备。

1. 分析天平（0.1mg）；2. 旋光仪；3. 分光光度计；4. 电导仪；5. 干燥箱；6. 阿贝折光仪；7. 酸度计；8. 滤膜过滤器。

（五）方糖。

1. 分析天平（0.1mg）；2. 干燥箱；3. 方糖硬度测试仪。

（六）冰片糖。

1. 分析天平（0.1mg）；2. 检糖计(旋光仪)；3. 分光光度计；4. 电导仪；5. 真空干燥箱；6. 阿贝折光仪。

七、检验项目

糖的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照附表中所列出的相应检验项目进行。企业的出厂检验项目中注有“*”标记的，要求企业在开始生产时进行 1 次检验；生产时间超过 6 个月的，需再进行 1 次检验。

八、抽样方法

根据企业所申请取证产品品种，在企业的成品库内随机抽取 1 种产品进行发证检验。所抽样品须为同一批次和包装的保质期内的产品。

公众号 本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067 赵大相 18601663797 咨询师热线
免费下载方法： ①浏览器输入网址：WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址：生产许可证.中国

抽样基数：同一批次的绵白糖、白砂糖、赤砂糖不少于 200kg，冰糖、方糖、冰片糖不少于 50kg。抽样数量：绵白糖、白砂糖、赤砂糖、方糖、冰片糖不少于 8kg，冰糖不少于 4kg。抽样方法：从不同部位选取 4 个或 4 个以上的大包装，分别取出相应数量的小包装样品。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

若企业只生产 50kg 以上的包装产品，可按相应的标准规定的抽样规则进行抽样，并且净含量可不作为发证检验项目。同时抽取一个空的包装袋做标签检验。

样品确认无误后，由抽样人员与被抽查单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品，并加贴封条，封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。

九、其他要求

（一）本类产品允许分装。

（二）制糖生产线须符合国家发展与改革委员会于 2005 年 12 月 2 日发布的《产业结构调整指导目录（2005 年本）》（国家发展与改革委员会令第 40 号）的规定。

附表

糖质量检验项目表

序号	项目	绵白糖			白砂糖			赤砂糖			冰糖（单晶、多晶）			冰片糖			方糖		
		发证	监督	出厂	发证	监督	出厂	发证	监督	出厂	发证	监督	出厂	发证	监督	出厂	发证	监督	出厂
1	感官	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	√	√		√	√	√	√
2	净含量	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	总糖分	√	√	√				√	√	√				√	√	√			
4	蔗糖分				√	√	√				√	√	☆				√	√	*
5	还原糖分	√	√	√	√	√	√				√	√	☆	√	√	√	√	√	*
6	干燥失重	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	☆	√	√	√	√	√	√
7	电导灰分	√	√	√	√	√	√				√	√	☆	√	√	√	√	√	*
8	色值	√	√	√	√	√	√				√	√	☆				√	√	*
9	粒度	√	√	√	√		√												
10	混浊度	√	√	√	√	√	√										√	√	*
11	不溶于水杂质	√	√	√	√	√	√	√	√	√				√	√	√	√	√	*
12	硬度																√		√
13	碎糖量																√		*
14	As	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*
15	Pb	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*
16	Cu	/	/	/	/	/	/	/	/	/	√	√	*	√	√	*	√	√	*
17	SO_2	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	√	√	√	*
18	菌落总数	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*
19	大肠菌群	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*
20	致病菌	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*
21	螨	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*
22	霉菌	√	√	*	√	√	*	√	√	*									
23	酵母菌	√	√	*	√	√	*	√	√	*									
24	标签	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	√	√	√	*

注：在冰糖（单晶、多晶）带☆的检验项目中，企业可根据生产情况选择 1 项或 1 项以上作为出厂检验项目。