

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(单晶冰糖、多晶冰糖)、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。



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂牌设计  
实验室规划 检验员培训 咨询热线: 4006076067

大帮  
186016  
63797  
咨询热线



小程序

下载①微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码②浏览器输入网址: SCXKZ.CN  
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码④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。



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂牌设计 咨询热线: 4006076067

大相  
186016  
63797



小程序

下载①微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码②浏览器输入网址: SCXKZ.CN  
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码④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 <sub>2</sub>	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	√	√	√	*		
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。

