



# 国家市场监督管理总局

## 食品生产安全监督管理局

[首页](#)[司局介绍](#)[工作动态](#)[政策文件](#)[通知公告](#)你的位置: [首页](#) > [通知公告](#)

## 糖生产许可证审查细则

发布时间: 2020-11-25 10:05 信息来源: 食品生产司

### 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。

- 成品糖色值偏高。
- 成品中不溶于水杂质含量超标。
- 二氧化硫残留量超标。

### 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。

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

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。

## 九、其他要求

(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)》(国家发展和改革委员会令第40号)的规定。

### 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。

