

ICS 67.040  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.55—2003  
代替 GB/T 5009.55—1996

## 食糖卫生标准的分析方法

Method for analysis of hygienic standard of sugars

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准代替 GB/T 5009.55—1996《食糖卫生标准的分析方法》。

本标准与 GB/T 5009.55—1996 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第4部分：化学分析方法》对原标准的结构进行了修改。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由广东省卫生防疫站、黑龙江省卫生防疫站、广西壮族自治区卫生防疫站、江苏省苏州市卫生防疫站负责起草。

本标准于 1985 年首次发布，1996 年第一次修订，本次为第二次修订。

## 食糖卫生标准的分析方法

### 1 范围

本标准规定了白糖、冰糖、方块糖、赤砂糖、红糖、淀粉糖制品、蜂蜜中各项卫生指标的分析方法。  
本标准适用于白糖、冰糖、方块糖、赤砂糖、红糖、淀粉糖制品、蜂蜜中各项卫生指标的分析。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.95 蜂蜜中四环素族抗生素残留量的测定
- GB 13104 食糖卫生标准
- GB 14963 蜂蜜卫生标准
- GB 15203 淀粉糖卫生标准

### 白砂糖、绵白糖

适用于以甜菜、甘蔗为原料,经提取糖汁、清净处理和煮炼等加工制成的白砂糖、绵白糖中各项卫生指标的分析。

### 3 感官检查

白砂糖的晶粒应均匀,干燥松散,颜色洁白,无带色糖粒、糖块,绵白糖质地绵软。糖的晶粒或水溶液味甜,纯正,无异臭味,无异物。应符合 GB 13104 中的有关规定。

### 4 理化检验

#### 4.1 铅

按 GB/T 5009.12 操作,但试样不经处理,直接称取 50 g 均匀的试样,加 50 mL 水溶解后移入 100 mL 容量瓶中,加水稀释至刻度,混匀,再吸取 20.0 mL 试样稀释液测定。

#### 4.2 砷

按 GB/T 5009.11 操作,但试样不经处理,吸取 20.0 mL 上述糖稀释液测定。

#### 4.3 铜

按 GB/T 5009.13 操作。

#### 4.4 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 操作。

## 冰糖

适用于白砂糖经过熬制、保温、自然结晶加工制成的冰糖中各项卫生指标的分析。

### 5 感官检查

冰糖应呈均匀清白或金黄色,半透明,有结晶体光泽,纯甜,无异味,无明显杂质。

### 6 理化检验

#### 6.1 铅

按 4.1 操作。

#### 6.2 砷

按 4.2 操作。

#### 6.3 铜

按 GB/T 5009.13 操作。

#### 6.4 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 操作。

## 方块糖

适用于以白砂糖为原料加工制成的方糖中各项卫生指标的分析。

### 7 感官检查

方块糖应色泽洁白,表面光洁,外形规正,结晶体均匀,结构紧密,无杂质,无异味。

### 8 理化检验

#### 8.1 铅

按 4.1 操作。

#### 8.2 砷

按 4.2 操作。

#### 8.3 铜

按 GB/T 5009.13 操作。

#### 8.4 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 操作。

## 淀粉糖制品

适用于以粮食和薯类等的淀粉为原料,经酶法或水解法而制成的饴糖、液体葡萄糖、果葡糖浆和果糖等的各项卫生指标的分析。

### 9 感官检查

淀粉糖应为无色、淡黄色或棕黄色半透明的粘稠液体,具有淀粉糖的正常风味,无异味,无杂质,无

霉变浮膜,应符合 GB 15203 的规定。

## 10 理化检验

### 10.1 砷

按 GB/T 5009.11 操作。

### 10.2 铅

按 GB/T 5009.12 操作。

### 10.3 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 操作。

### 10.4 氰化物

按 GB/T 5009.36 操作。

## 蜂蜜

适用于以中华蜜蜂及其杂交蜂种酿造的天然蜂蜜为原料经加工而成的产品中各项卫生指标的分析。

## 11 感官检查

11.1 在常温下呈粘稠、透明或半透明的胶状液体,温度较低时可发生结晶现象。

11.2 在液态时颜色应呈浅琥珀色至深琥珀色。

11.3 应具有蜜源植物特有的花香气味,味甜,无异味。

11.4 肉眼观察应无死蜂、幼虫、蜡屑及其他杂质。

应符合 GB 14963 的规定。

## 12 理化检验

### 12.1 铅

按 GB/T 5009.12 操作。

### 12.2 锌

按 GB/T 5009.14 操作。

### 12.3 四环素

按 GB/T 5009.95 操作。

## 赤砂糖

适用于以甘蔗或甜菜为原料,经压榨、煮炼等加工制成的棕红色或黄色的砂糖中各项卫生指标的分析。

## 13 感官检查

晶粒均匀,颜色棕红或黄,味甜而略带糖蜜味,无潮解和发霉现象,不得有可见的异物,无异味,应符合 GB 13104 规定。

## 14 理化检验

### 14.1 铅

按 GB/T 5009.12 操作。

### 14.2 砷

按 GB/T 5009.11 操作。

14.3 铜

按 GB/T 5009.13 操作。

14.4 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 操作。

### 红糖

适用于以甘蔗为原料,经压榨、煮炼等加工制成的片状或块状红糖中各项卫生指标的分析。

15 感官检查

色泽应正常,味甜,无异臭、异味及异物。

16 理化检验

16.1 铅

按 GB/T 5009.12 操作。

16.2 砷

按 GB/T 5009.11 操作。

16.3 铜

按 GB/T 5009.13 操作。

---