糖生产许可证审查细则

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。

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 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。

序号	项目	绵白糖			白砂糖			赤砂糖			冰糖（单晶、多晶）		
		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	√	√	*	√	√	*	√	√	*	√	√	*

序号	项目	冰片糖			方糖		
		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	√	√	√	√	√	*