



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 317—2018  
代替 GB/T 317—2006

---

## 白 砂 糖

White granulated sugar

(Codex Stan 212—1999, Codex standard for sugars, NEQ)

2018-02-06 发布

2018-09-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
白 砂 糖

GB/T 317—2018

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2018年2月第一版

\*

书号: 155066·1-57480

版权专有 侵权必究

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 317—2006《白砂糖》。本标准与 GB/T 317—2006 相比,除编辑性修改外主要技术差异如下:

- 增加了黑点要求(见 3.2.3);
- 修改了食品安全要求(见 3.4,2006 年版的 3.4);
- 增加了原料要求(见 3.5);
- 修改了感官项目、理化项目试验方法(见第 4 章,2006 年版的第 4 章);
- 修改了检验规则(见第 5 章,2006 年版的第 5 章)。

本标准使用重新起草法参考国际食品法典委员会(CAC)Codex Stan212—1999《国际食品法典标准糖》编写,与 Codex Stan212—1999 的一致性程度为非等效。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国制糖标准化技术委员会(SAC/TC 373)归口。

本标准起草单位:广东省生物工程研究所(广州甘蔗糖业研究所)(国家糖业质量监督检验中心)、南宁糖业股份有限公司、广州市华侨糖厂、中粮屯河股份有限公司、广西洋浦南华糖业集团股份有限公司、东莞市东糖集团有限公司、广西凤糖生化股份有限公司、广东恒福糖业集团有限公司、云南英茂糖业(集团)有限公司、广西农垦糖业集团股份有限公司、广西永鑫华糖集团有限公司、广西南宁东亚糖业集团、云南中云投资有限公司、广西贵糖(集团)股份有限公司、云南省元江县金珂集团糖业有限责任公司、营口北方糖业有限公司、日照市凌云海糖业集团有限公司、山东星光糖业集团有限公司、华南理工大学、广西大学、广东农垦糖业集团有限公司、南京甘汁园糖业有限公司、广东省翁源县茂源糖业有限责任公司、广西湘桂糖业集团有限公司、东莞理工学院、广西陆屋欧亚糖业有限公司、广西贵港市甘化集团有限公司、云南康丰糖业(集团)有限公司、云南永德糖业集团有限公司、郑州商品交易所、中国昆商糖网、广西糖网食糖批发市场有限责任公司、全国甘蔗糖业标准化中心。

本标准主要起草人:余构彬、郭剑雄、贾志忍、冯小华、农光、邓毅、李琳、扶雄、李凯、李锦生、肖凌、王达洲、何华柱、梁逸、王修明、李政、焦念民、周玉生、张爱民、万卫光、刁晓、刘汉德、凌宗仁、林水栖、李世平、邹恩龄、杨新强、王亚彪、欧阳铸、李俊贵、黄飞荣、陈骏佳、李海乔、黄向阳、黄雪影、刘学文、陈红香、余娟、林雅慧、曾史俊、高裕锋、陈海宁、梁达奉、肖爱玲、陆剑华、钟宏星、杨李胜、陈捷、柯华南、王桂华。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 317—1984、GB 317—1998、GB/T 317—2006;
- GB 317.1—1991;
- GB 317.2—1991。

# 白 砂 糖

## 1 范围

本标准规定了白砂糖的技术要求、试验方法、检验规则和标识、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以甘蔗、甜菜或原糖为直接或间接原料生产的白砂糖。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10496 糖料甜菜

GB/T 10498 糖料甘蔗

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 15108 原糖

GB/T 35887 白砂糖试验方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局第 75 号令

## 3 技术要求

### 3.1 级别

白砂糖分为精制、优级、一级和二级共四个级别。

### 3.2 感官

3.2.1 晶粒应均匀,粒度在下列某一范围内应不少于 80%:

——粗粒:0.80 mm~2.50 mm;

——大粒:0.63 mm~1.60 mm;

——中粒:0.45 mm~1.25 mm;

——小粒:0.28 mm~0.80 mm;

——细粒:0.14 mm~0.45 mm。

3.2.2 晶粒或其水溶液应味甜、无异味。

3.2.3 糖品外观应干燥松散、洁白、有光泽,每平方米表面积内长度大于 0.2 mm 的黑点数量不多于 15 个。

### 3.3 理化要求

应符合表 1 的规定。