

成品糖检验报告

CLC/HY/JL/041

| 名称 | 生产批号 | 检测日期 | | | 执行标准 | |
|--|-----------------------------|------------|------|------|--------------|------|
| 白砂糖 | 20191122 | 2019-11-22 | | | GB/T317-2018 | |
| 检验标准 GB/T35887-2018 | | 等级标准要求 | | | 检验结果 | 单项结论 |
| 检验项目 | | 精制 | 优级 | 一级 | | |
| 蔗糖分 (g/100g) | ≥ | 99.8 | 99.7 | 99.6 | 99.8 | 合格 |
| 还原糖 (g/100g) | ≤ | 0.03 | 0.04 | 0.10 | 0.002 | 合格 |
| 电导灰分 (g/100g) | ≤ | 0.02 | 0.04 | 0.10 | 0.02 | 合格 |
| 干燥失重 (g/100g) | ≤ | 0.05 | 0.06 | 0.07 | 0.03 | 合格 |
| 色值/IU | ≤ | 25 | 60 | 150 | 21 | 合格 |
| 浑浊度/MAU | ≤ | 30 | 80 | 160 | 30 | 合格 |
| 不溶水杂质 (mg/kg) | ≤ | 10 | 20 | 40 | 6 | 合格 |
| 二氧化硫 (以 SO ₂ 计 mg/kg) | ≤ | 60 | 150 | 300 | 220 | 合格 |
| 螨 (个/250g) | 不得检出 | | | 未检出 | 合格 | |
| 亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计 mg/kg) | / | | | 0.21 | 合格 | |
| 感官要求 | 1、晶粒均匀粒度在某一范围内不少于80% | | | | 86% | 合格 |
| | 2、每平米黑点数≤15个 | | | | 6 | 合格 |
| | 3、干燥松散、洁白、有光泽；晶体或其水溶液味甜，无异味 | | | | 符合要求 | |
| 净含量 | 50kg | | | | 符合要求 | |
| 结论及处理意见: 精制合格 | | | | | | |
| 检验员:  复核:  | | | | | | |

