

内蒙古敕勒川糖业有限责任公司

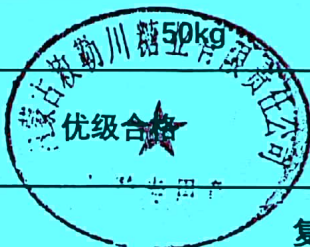
### 成品糖检验报告

CLC/HY/JL/041

| 名称                  | 生产批号     | 检测日期      |    | 报告日期      | 执行标准         |      |
|---------------------|----------|-----------|----|-----------|--------------|------|
| 白砂糖                 | 20201008 | 2020.10.8 |    | 2020.10.8 | 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 | 99.83 | 合格 |
| 还原糖 (g/100g) ≤  | 0.03                        | 0.04 | 0.10 | 0.006 | 合格 |
| 电导灰分 (g/100g) ≤ | 0.02                        | 0.04 | 0.10 | 0.03  | 合格 |
| 干燥失重 (g/100g) ≤ | 0.05                        | 0.06 | 0.07 | 0.04  | 合格 |
| 色值/IU ≤         | 25                          | 60   | 150  | 18    | 合格 |
| 浑浊度/MAU ≤       | 30                          | 80   | 160  | 18    | 合格 |
| 不溶水杂质 (mg/kg) ≤ | 10                          | 20   | 40   | 4     | 合格 |
| 二氧化硫 (g/kg) ≤   | 0.1                         |      |      | 未检出   | 合格 |
| 螨 (个/250g)      | 不得检出                        |      |      | 未检出   | 合格 |
| 感官要求            | 1、晶粒均匀粒度在某一范围内不少于80%        |      |      | 88%   | 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：



检验员：夏艳梅

复核：[Signature]



扫描全能王 创建