

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食  
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## 国际食品法典标准

糖<sup>1</sup>

CXS 212-1999

1999 年通过。2001 和 2019 年修订。

---

<sup>1</sup> 本标准代替白糖、糖粉、绵糖、无水葡萄糖、一水葡萄糖、葡萄糖粉、葡萄糖浆、干葡萄糖浆、乳糖和果糖标准

## 1. 范围和说明

本标准适用于不需进一步加工，直接消费食用的下述糖类（括号内为同义词）。包括直接出售给消费者的糖类和用做食品配料的糖类。每种糖类的说明如下表所示。

<u>名称</u>	<u>说明</u>
白糖	糖度不小于 99.70Z 的提纯和结晶蔗糖
原糖或精炼白糖 (或产品出售国家可接受 的任何其他名称)	糖度不小于 99.50Z 的提纯和结晶蔗糖
糖粉	可添加或不添加抗黏结剂的精细磨碎白糖
绵白糖	蔗糖加转化糖含量不小于 99.0% (质量分数) 的色泽为白色的颗粒细小的糖
绵红糖	蔗糖加转化糖含量不小于 88.0% (质量分数) 的色泽为浅棕到暗棕色的颗粒细小的糖
无水葡萄糖	以干重计 D-葡萄糖含量不小于 99.5% (质量分数) 且总固形物含量不小于 98.0% (质量分数) 的无结晶水的提纯结晶 D-葡萄糖
一水合葡萄糖	以干重计 D-葡萄糖含量不小于 99.5% (质量分数) 且总固形物含量不小于 90.0% (质量分数) 的含一个结晶水的提纯结晶 D-葡萄糖
葡萄糖粉	添加或不添加抗黏结剂的精细磨碎的无水葡萄糖、一水葡萄糖或两者混合物
葡萄糖浆	由淀粉、菊粉制备得到的营养糖类的提纯浓缩水溶液。葡萄糖浆含有不小于 20.0% (质量分数) 的葡萄糖 (以干重汁用 D-葡萄糖表示)，总固形物含量不小于 70.0% (质量分数)
干葡萄糖浆	去除部分水分后总固形物含量不小于 93.0% (质量分数) 的葡萄糖浆
乳糖	以干重计无水乳糖含量不少于 99.0% (质量分数) 的由乳浆制备得到的乳汁天然组分。可无水或含有一个结晶水或为两者混合物
果糖	果糖含量不少于 98.0% (质量分数) 且葡萄糖含量不大于 0.5% (质量分数) 的提纯结晶 D-果糖
原蔗糖	未精炼，可离心或干燥的，由甘蔗汁结晶得到的未提纯蔗糖，具有蔗糖结晶被蔗糖糖浆薄膜覆盖的特性

## 2. 食品添加剂

根据《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表1和表2在食品类别11.1.1（白糖、无水葡萄糖、一水合葡萄糖、果糖）、食品类别11.1.2（糖粉、葡萄糖粉）、食品类别11.1.3（绵白糖、绵红糖、葡萄糖浆、干葡萄糖浆、原蔗糖）和食品类别11.1.5（白沙糖或白面糖）中使用的抗氧化剂和抗结块剂可用于符合本标准的食品。

糖粉和葡萄糖粉中如果未使用抗黏结剂则可添加5%的淀粉。

## 3. 污染物

### 3.1 重金属

#### 3.1.1 原蔗糖

原蔗糖应无足以对人体健康产生危害的重金属。

#### 3.1.2 其他糖类

本标准所涉及的产品应符合国际食品法典委员会为这类产品制定的最大限量的规定。

### 3.2 农药残留

本标准所涉及的产品应符合国际食品法典委员会为这类产品制定的农药最大残留限量的规定。

## 4. 卫生要求

本标准所涉及产品的制备和处理过程，应符合《食品卫生通用准则》（CXC 1-1969）的相应条款，和其他国际食品法典委员会推荐的与该产品相关的操作规范。

本标准所涉及的产品应符合《食品相关微生物标准制定和应用的原则和准则》（CXG 21-1997）中制定的所有微生物学标准。

## 5. 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）的要求外，还应符合以下具体条款：

### 5.1 产品名称

本标准所涉及的产品应符合第1条款的产品规定。

此外，针对葡萄糖粉：名称应伴随相应的无水葡萄糖或一水葡萄糖或两者混合的说明。

当葡萄糖浆含有5%以上的果糖时，应加以说明。

### 5.2 成分表

应在标识或容器上标注糖粉或葡萄糖粉中含有的淀粉及其最大限量。

## 6. 分析方法和抽样方法

参考食品法典有关分析和采样方法标准。

**附件**

此文本内容为商业伙伴自愿采用而非政府要求。

**I. 添加成分和质量指标**

本标准涉及糖类的成分和质量指标见下表1。

**II. 附加分析方法**

见关于分析和采样方法的相关法典文本。

表 1: 其他成分和质量指标

成分和质量指标	白糖	PMWS	绵红糖	绵白糖	糖粉	无水葡萄糖	一水葡萄糖	葡萄糖粉	葡萄糖浆	干葡萄糖浆	果糖	乳糖
硫酸盐灰分/% (质量分数)	N/A	N/A	≤3.5	N/A	N/A	≤0.25, 以干重计	≤0.25, 以干重计	≤0.25, 以干重计	≤1.0, 以干重计	≤1.0, 以干重计	N/A	≤0.3, 以干重计
电导灰分/% (质量分数)	≤0.04	≤0.1	N/A	≤0.2	≤0.04	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	≤0.1	N/A
转化糖含量/% (质量分数)	≤0.04	≤0.1	≤12.0	0.3~12.0	≤0.04	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
蔗糖加转化糖含量/% (质量分数, 以蔗糖计)	N/A	N/A	≥88.0	≥97.0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
干燥失重/% (质量分数)	≤0.1 <sup>1)</sup>	≤0.1 <sup>1)</sup>	≤4.5	≤3.0	≤0.1 <sup>1)</sup>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	≤0.5	≤6.0
淀粉含量/% (质量分数)	N/A	N/A	N/A	N/A	≤5.0	N/A	N/A	≤5.0	N/A	N/A	N/A	N/A
色值 (ICUMSA)	≤60	≤150	N/A	≤60	≤60	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	≤30	N/A
PH	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	4.5~7.0	4.5~7.0

注: N/A 为不适用。PMWS 为白沙糖或白面糖。

1) 不适用于方块或立方体形式的白糖、结晶糖块、添加淀粉的糖粉。