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

| CEO/ III/ JE/ 041 | | | | | | |
|---------------------|-------------|---------------------------------|-------|-------------|------------|--------------|
| 名称 | 生产批号 | 检测日期 | | 报告日期 | | 执行标准 |
| 有机白砂糖 | 20241001-63 | 2024. 10. 1 | | 2024. 10. 1 | | GB/T317-2018 |
| 检验标准 GB/T35887-2018 | | 等级标准要求 | | | も人 7人 6十 円 | 光 玩化以 |
| 检验项目 | | 精制 | 优级 | 一级 | 检验结果 | 单项结论 |
| 蔗糖分(g/100g) ≥ | | 99.8 | 99. 7 | 99. 6 | 99. 70 | 合格 |
| 还原糖(g/100g) ≤ | | 0. 03 | 0. 04 | 0. 10 | 0.007 | 合格 |
| 电导灰分(g/100g) ≤ | | 0. 02 | 0. 04 | 0. 10 | 0.1 | 合格 |
| 干燥失重(g/100g) ≤ | | 0. 05 | 0.06 | 0. 07 | 0.06 | 合格 |
| 色值/IU | € | 25 | 60 | 150 | 37 | 合格 |
| 混浊度/MAU | \leqslant | 30 | 80 | 160 | 2 | 合格 |
| 不溶水杂质(mg/kg)≤ | | 10 | 20 | 40 | 7 | 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% | | | 77% | 合格 |
| | | 2、每平米黑点数≤15个 | | | 5 | 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 | |
| 结论及处理流 | 意见 : | 一级 | | | | |
| 检验员: | | 复核: | | | | |