附件2

部分不合格项目小知识

1. 色值

色值是食糖的品质指标之一，是白砂糖、绵白糖、冰糖等质量等级划分的主要依据之一，它主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。根据《多晶体冰糖》（QB/T 1174-2002）中规定，黄冰糖的色值最大值不得超过270 IU。色值超标的原因，可能是生产企业关键工艺控制不当。

1. 总糖分

总糖分值是指产品中蔗糖分和还原糖分的总值，总糖分越高表明产品等级越高。根据《赤砂糖》（QB/T 2343.1-1997）中规定，一级赤砂糖总糖分值应不得低于92.0%。总糖分不合格可能是清净、结晶过程控制不良引起的。