

448/164



中華民國二十一年六月

中華商標註冊局

糖
品
化
學
檢
驗
標
準
芻
議

吳匡時
李喬莘
合擬

實業部天津商標檢驗局農產檢驗處

糖品化學檢驗標準芻議

目次

- (一) 緒言
- (二) 蔗糖品之化學檢驗
- (三) 蔗糖品之分類
- (四) 蔗糖品標準之定法
- (五) 特等蔗糖品之標準
- (六) 第一級普通蔗糖品之標準
- (七) 第二級普通蔗糖品之標準
- (八) 粗製蔗糖品之標準
- (九) 液狀蔗糖品之標準
- (十) 蔗糖品化學檢驗標準結論
- (十一) 葡萄糖之標準



(南)



(七) 乳糖之標準

(五) 糖品檢驗規程第六條之亟宜修改

(六) 實施標準後取締不合格糖品之辦法

(一) 緒言

商品檢驗之目的，簡單言之，不外三點：(一)適應用途；(二)保護衛生；(三)節省經濟，無論輸出品或輸入品之檢驗，皆不出於此三種目的之外，第一：如猪鬃出口之檢驗，應劃一其長度，以適合於製刷工業，茶葉出口之檢驗，應鑑定其色香，以適應外人之嗜好。第二：如蛋品出口之檢驗，應注重於酸度之含量，以防其腐敗，肉類與腸衣出口之檢驗，應注意於細菌之檢查，以免有礙於衛生，此皆彰明較著凡有檢驗常識者所皆知也。至第三之節省經濟，如出口棉花之檢驗，乃查其所含水分不得超過於一定標準之外，是為節省國外製造者經濟起見，使不至消耗相等之經濟力，而購入成分不高之貨品，此種意義，至為顯明，糖品檢驗之目的亦然，所不同者，棉花為輸出品，其檢驗目的為節省國外製造者之經濟力，而糖品為輸入品，其檢驗目的乃節省國內製造者及消費者之經濟力耳。目前國內精製糖業尚未發達，所需要輸入之原料糖固屬不多，然全國消費糖量，據最近海關貿易冊所載，每年幾達一萬萬兩之鉅，故輸入糖品若不嚴行檢驗，行見劣貨充斥於市場，國民經濟消耗於無形者，每年以十分一計之，達千萬兩，以百分一計之，亦達一百萬兩，所受損失不其大乎？故杜絕劣貨之輸入，減輕國民之消費，使無形之中，國計民生兩受裨益，乃檢驗糖品最大之意義也，此外如

查其有害物質之含否，亦爲檢驗糖品重要之目的。目的既明，然後可言標準，而未定標準之前，尤須先知何者爲優，何者爲劣，人民用何者爲經濟，用何者爲不經濟，除化學的純粹品外，無論何種物品，其所含成分必一部爲主要的，他部分爲非主要的，使主要成分之含量多，則該物品之品質優，而用者之消費省，反之，若非主要成分之含量多，則該物品之品質劣，而用者之消費費，故檢驗糖品當注意於其主要及非主要成分含量之多寡，使前者勿低於一定範圍之下，後者勿高於一定範圍之上，以爲合格與不合格之標準。今本局開驗糖品亦既半載於茲，雖部定檢驗糖品規程第六條載明檢驗合格之標準，然何者爲合格，何者爲不合格，並未明白規定，致數月以來，皆爲無標準之檢驗。夫驗檢而至於無標準，則檢驗之意義何在？此中外糖商所以惶惑不解，不知檢驗爲何事也，爲今之計，急宜遵照部定規程，補充完足，明白規定合格與不合格之標準，俾檢驗者有所準繩，而糖商亦知所改良。

(一) 蔗糖品之化學檢驗

前言檢驗糖品應注意於其主要成分及非主要成分之含量，糖中主要成分爲蔗糖分，非主要成分爲轉化糖分，水分，灰分等，本局現暫用此四者爲糖品化學檢驗之標準，尙有酸度、糖度及非糖有機物質等，暫不加入，茲略分述於下：

(1) 蔗糖分 蔗糖分學名 *Saccharose*，分子式爲 $C_{12}H_{22}O_{11}$ ，乃普通食用糖之最主要成分，糖質之優劣，甜度之高低，皆關於蔗糖分之多寡，故蔗糖分之於糖，猶尼古汀 *Nicotina* 之於烟，茶葉素 *Thein* 之於茶，氯化鈉之於食鹽也，最上等糖中含蔗糖量均在百分之九九以上一

，最下等則在百分之六七十左右，糖蜜糖漿等則僅三四十耳。

通常檢驗蔗糖量用檢糖器 Saccharimeter，由其旋光度測定之，故部頒糖品檢驗規程第六條第二項有以轉光指數為標準之規定，不過不含轉化糖之糖品，可以直接由檢糖器之旋光度，表示其所含蔗糖之成分，糖中若含有轉化糖，則視其含量而多少影響於蔗糖之旋光度，普通糖品除最上等之冰糖砂糖方糖塊糖等外無不含有轉化糖者，故本局化驗蔗糖乃先測其直接旋光度，Direct Polarization 再以轉化法 Inversion 測其轉化旋光度，Invert Polarization 然後計算其蔗糖成分，是蓋補足規程第六條第二項之辦法，而為較精確之測定也，惟為簡便計，即直接旋光度為檢驗標準亦可，蓋直接旋光度數與蔗糖分之百分率實相差無幾。

(一)轉化糖分 轉化糖學名 Invert Sugar 或還原糖 Reducing Sugar 乃葡萄糖 Glucose 與果子糖 Fructose 之等量混合物，由蔗糖受水分，或或種微生物之作用而成，甜性薄弱，糖中若含多量之轉化糖，則蔗糖成分必形減少，故轉化糖為糖中非主要成分之一，其含量不宜過多，自不待言。

(二)水分 糖之吸濕性甚大，除上等糖外，普通糖中常含 1% 以下至於 7% 以上之水分，水分過多，當然影響於蔗糖之百分率，故其含量亦宜有一定限制。

(四)灰分 糖為有機物，純粹蔗糖自不應含有灰分，普通糖品所以含灰分者，乃無機性夾雜物存在故也，故若灰分過多，則難保不有攝僞之物，本局前化驗一種糖品，其灰分竟超過 7% 以上，因而發現其中混雜石膏，由是可知糖品之不宜多含灰分也。

以上所述四種成分，即蔗糖分、轉化糖分、水分、灰分，均與糖品品質之優劣，甜度之高低，有極重要關係，故擬用爲糖品之化學檢驗目的物。

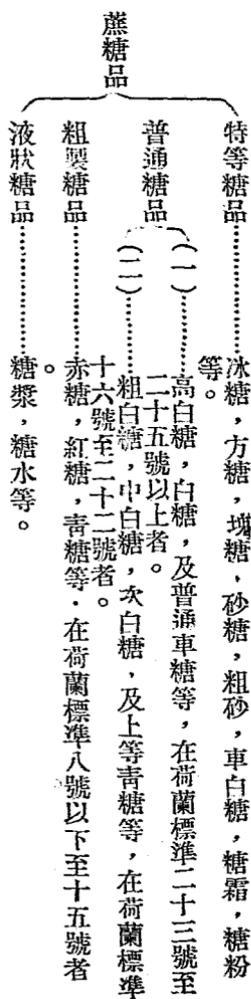
此外尚有水不溶解物一項，亦當爲檢驗糖品所應注意之點，蓋下等赤糖之中，如夾雜砂土等不純質，或如石膏等水中不溶化質之量過多，自宜加以限制，不過由本局檢驗之經驗，知不溶解物與灰分之成分，相差不過在○·五%以內，由灰分之百分率，即可推知不溶解物之多寡，似不必另立一項標準。

(三) 蔗糖品之分糖類

近代科學發達，各種貨品之分類，非常繁密，蓋對於種類繁多之貨品，若非先用一定標準以爲分類之後，則勢難定其應具之品質，更不能運用檢驗之標準。糖品在市場上之名目，指不勝屈：大別之，則有青糖，赤糖，白糖，車白糖，冰糖，冰糖，方糖，砂糖等，故糖品檢驗規程第三條分糖品之種類，爲(一)赤糖，(二)白糖，(三)車白糖，(四)方糖及塊糖，(五)冰糖及糖漿並其他糖品等。然同爲赤糖或白糖也，又因顏色之懸殊，分爲許多等級，現今世界上關於糖品顏色之標準有兩種：(一)爲荷蘭標準，分十八級，由八號至二十五號；(二)爲日本標準，即「溫」，分七級，由三溫至四·五溫。糖品之種類既多，其價值亦殊，大抵色愈白者，則價值愈貴，其品質自應愈高，所定檢驗標準當亦愈嚴。海關對於進口糖品之課稅，亦用此原則，如現行稅則對於糖不及荷蘭標準第十一號者，糖過荷蘭標準第十一號不及第十七號者，又糖在荷蘭標準第十八號以上者，又方糖，塊糖，冰糖，糖漿等，各有高低不同之稅

率，（但由本年四月一日起，已改用糖之旋光度爲標準而徵稅），蓋亦完全以其色澤爲標準而課稅，換言之，即以價值爲標準而課稅也。檢驗標準所應採用之原理，當不外是，唯分類若不精當，則標準殊難決定，故於擬定標準之前，當先研究分類方法。

本同化驗之糖品，就科學的分類法，有蔗糖、葡萄糖、乳糖三種。除葡萄糖乳糖較爲簡單外，蔗糖種類則非常複雜，科學上常因其原料不同，而分爲甜菜糖及甘蔗糖兩大類。或因其製法及品質之不同，而分爲啡地糖及精製糖兩大類，唯如此簡單分類法，均不足用爲擬定檢驗標準之根據，蓋用爲檢驗標準之分類法，應合於下列三條件：（一）糖品檢驗之標準，貴乎公平，欲標準之公平，不可不行細密之分類，不特下等與上等之糖品，不能用同一標準而檢驗，即次等與上等或與下等之間，亦不可含混無別，然爲辦事簡便起見，分類又不宜過於繁密，故應斟酌得中，無過繁過之弊。（二）糖品檢驗標準與其品質及價值有直接關係，換言之，即品質優而價值貴者，標準宜嚴，反之，品質劣而價值賤者，標準可寬，故其分類法亦應以品質及價值爲標準，不必問其原料及製法如何也。（三）此種分類法，以之決定某一種糖品之何屬，當極簡單明瞭，一視立別，不必用何種機械或較繁方法也。基於上述三條件，並遵照部定糖品檢驗規程第三條及第六條第一項之規定，兼用世界較通用之荷蘭標準，分類如次



上列分類法，與前述三項條件，完全吻合，茲分論之：

(1) 此分類法，分糖品為特等、普通、粗製、液狀四大類，而普通糖品又分為一二兩級，實共不過五類，所有蔗糖品皆可包括於此五者之中，畧簡於繁，調察有別，此合於第一條件也。

(2) 各種糖品之價值，本局雖未行詳細調查及比較，然稍有商業經驗者，必不至謂同類之中，有價值懸殊過甚之糖品，至於品質在同類糖品之中，雖未必絕對相同，然亦可斷言其相差未遠，證之本局化驗結果，益可徵信，試閱下列分析表，即了然於同類糖品之某種成分，必在一定範圍之內，且各個糖品皆由有次序的遞增或遞減，此合於第二條件也。

(3) 特等糖品中之冰糖，為糖之最大結晶塊，砂糖車白糖亦為粗粒結晶糖，方糖、塊糖，糖霜，糖粉等，俱為特別製成之糖品，液狀糖品係屬液體，皆一望而知，不難分別，至普通糖品及粗製糖品皆類荷蘭標準色之比較，手續亦極簡便，此合於第三條件也。

或謂外國規定糖品標準至多祇分三等，即精糖，粗糖，及糖蜜是也，今所分者，不太繁乎？不知中外情形不同，吾人立法，不宜削足適履，外國平常食用，只有精糖一類，粗糖則供給精糖原料之用，中國進口蔗糖品無論何種，皆供食用，照前分類中，特等糖品或可與外國所稱之精糖相當，此外由普通糖品至粗製糖品，其間種類等級，尚屬不少，若不稍予分別，則所定標準，決難公允，所以不得不為如上較繁之分類也。

普通糖品(第一第二兩級)及粗製糖品乃以荷蘭標準色為標準而分別之，如是以顏色為標準而分類之方法，有持異議者，蓋謂糖品品質有種種關係，色澤固為關係之一種，然不能以之代表其品質，即不能以之為分類之標準，此說非無理由，唯當知糖品種類既如是複雜，分類方法又唯求其簡單，今欲馭簡於繁，勢不得不採用一種比較的完善簡捷之方法，荷蘭標準既已適用於世界商場，不得謂其無用為分類標準之價值，且照本局化驗結果觀之，各種糖品所含優劣成分之多寡，除有一二例外，大多數皆與荷蘭標準號數成正比例成反比例，是所謂色澤不能代表品質者，亦非確論也，故荷蘭標準之應用，既已規定於部定糖品規程，今亦不宜拋棄，且試問舍此以外，尚有何種簡便方法，可將由赤糖至白糖許多等級不同之糖品，而分別之乎？

分類中，普通糖品第一級，包括荷蘭標準第二十三號，二十四號，二十五號及其以上，皆為純白糖品；第二級，由荷蘭標準十六號至二十二號，實際上經本局化驗者，以二十號，二十一號，及二十三號為最佔多數，故第二級不啻祇舍此三號，皆屬黃白色之品；至粗製糖品

，雖由八號以下至十五號，實際以八號，十號，十一號，十四號爲最多數，完全爲赤色或櫻黑色之糖品。由是實際上分配乃如下表：

普通糖品第一級：荷蘭標準二十三號，二十四號二十五號，及以上，……白色。

第二級：荷蘭標準二十一號，二十二號，二十三號，……黃白色。

粗製糖品：荷蘭標準八號，十號，十一號，十四號，……赤色櫻黑色。

上述荷蘭標準號數之分配，雖未必酌量盡當，然皆悉心考慮，而後定之，或不致貽齒莽滅製之誚。

太古車糖，種類頗多，名稱含混，有純白色粗晶粒而爲最上等之糖品者，應歸特等糖品類中，有僅爲荷蘭標準二十號以上之普通糖品者，應歸普通糖品類中，青糖種類亦多，亦應分別，歸屬，恐有誤會故附誌之。

(四) 蔗糖品標準之定法

外

擬定糖品合格標準之方法，不對(一)參考書籍；(二)根據經驗；(三)體察商情而酌定之。

(1) 關於糖品標準所可參考之書籍，頗爲難得，李許氏食品檢查及分析法(Leach——Food Inspection and Analysis)書內載：美國糖品標準爲白糖內至少須含有九九.五%之蔗糖分，又稱美國糖蜜標準爲糖蜜內不得含二五%以上之水分及五%以上之灰分。

國際商品防偽會議(Douzieme congrès international pour la Repression des Fraudes)爲保護公共衛生，維持商人信用，及研究商品參雜攝偽物狀況起見，第一次召集於巴黎，第二次召

集於日內瓦，據第二次會議報告書內所載關於糖品標準之議決案如下：

一，商業的最純粹精糖，至少應含有九九，五%之蔗糖分。

二，白色細結晶品種，至少應含有九八，五%蔗糖分，冰糖帶繩或不帶繩者亦同。

（按以上兩種應與特等糖品相當）。

三，來自殖民地成分低劣之赤糖至少應含有六五%蔗糖分。

（按此項應與粗製糖品相當）。

四，糖蜜，

甜菜糖蜜應含四〇—六〇%結晶糖。

甘蔗糖蜜應含四〇%結晶糖。

凡供牲畜飼料者不得含有害物質。

（按此項應與液狀糖品相當）。

（2）所謂根據經驗者，即根據本局半年以來，所檢驗數百種結果，利用此最有價值之材料，編成極清晰之統計，以供擬定標準之參考也。下列各表，乃照上述糖品分類法，再分別各種成分，依其含量之多寡，按序載列，由少而多，此種工作雖繁，然一經編成之後，則有條不紊，一目了然，然後擇取一種最佔少數之成分，以爲合格標準，竊以爲天下最公平方法未有過於此者。

擬定標準，尙應兼顧上下級糖品同種成分之標準如何，最好互成等差等數，否亦不宜相差

過趨遠。(液狀糖品例外)例如：轉化糖分標準，普通糖品第一級爲八%，第二級爲一〇%，粗製糖品爲一二%，(見第十節)其間各相差四%，斯爲整齊。

(3)我國檢政方在萌芽時代，無論創辦何種檢驗，其先莫不受商人之阻撓，本局檢驗糖品，尙屬順利，今若驟行合格標準，難保商家不無異議，唯若規定從寬，而關於擬定方法更示以大公，則不難使其就範。就各種成分之標準言之，應注重於蔗糖分及灰分，而對於水分及轉化糖分似不必繩以嚴格，蓋外國所定標準僅有蔗糖分一種已足，唯我國糖品之中含有夾雜物常多，故不能不顧及灰分，至轉化糖分及水分則關係較輕，且中國商家習慣反歡迎多含水分之糖，謂之有「油分」故於四者標準，不能不有所輕重也。

按照擬定標準，對於半年來已經化驗糖品統計合格，或不合格之數，不合格者祇有二十五種，可謂僅矣。(閱附表)

(五)特等蔗糖品之標準

特等蔗糖品即最上等精製糖品，如冰糖，方糖，砂糖上等車白糖，及特製糖品如糖霜，糖粉等屬之，本局化驗共五六十種，茲錄結果如次：

一，蔗糖分

樣品號數	名稱	商號	標記	荷蘭標準	旋光度	轉化旋光度	蔗糖%
四八七	粗砂	裕德	YM	二五	九八·五	三一·八	九八·一二
六五	冰糖	太古	TM	黃色	九九·六	二八·四	九八·四

四八八	新四〇	四三二	五二八	四三三	五四二	五〇二	新一二	四八五	一八三	四五六	一三六	三九二	五四一	一九三	五〇四
粗砂裕德	砂糖德和永	粗砂鄧啟枝	砂糖慎昌	粗砂裕德	車白糖太古	運通	砂糖鄧啟枝	粗砂裕德	砂糖德和永	粗砂同益昌	方糖太古	粗砂裕德	糖粉	粗砂太古	粗砂協安成
YH	FWY	JY	YZ	Y.Z.	TK	S.H.	F	Y.A.	FWY	(W.S.I.) TP		YJ		S.S.	I.S.F.
二五九九·九		二五一一〇〇	二五一一〇〇	二五一一〇〇	二五以上九九·八	二五一一〇〇	二五以上	二五一一〇〇	二五以上九九·五	二五一一〇〇	二五以上九九·四	二五九九·七	九九·五	九九·六	九九·六
三三·三		三三·八	三四·六	三三·二	三三·二	三三·八	三三·八	二八·六	二八·六	二八	二七·四	三三·五	三二	二八·〇	二八·四
九九·二八	九九·二七	九九·二七	九九·二〇	九九·一四	九九·一三	九九·一四	九九·一三	九九·〇八	九九·〇	九八·九八	九八·九七	九八·九	九八·八六	九八·六	九八·六

一五二	冰糖	太古	CC	黃	色	九九·二	二八·〇	九九·三〇
七二	冰糖	豐泰仁	A	二五以上	九九·三	二八·〇	九九·三一	九九·三一
三六一	糖粉	太古		一〇〇		三三·二四	九九·三一	九九·三一
七一	砂糖	德和永	TWY				九九·三五	九九·三五
七一	砂糖	德和永	TWY				九九·三五	九九·三五
四三〇	粗砂	鄧啟枝	PK	二	一〇〇	三三·八	九九·三五	九九·三五
新五五	砂糖	德和永	TWY				九九·三五	九九·三五
四七九	粗砂	華昌	HS	二	一〇〇	三三·八	九九·三六	九九·三六
新二四	車白糖	太古	FK	二五以上			九九·三六	九九·三六
八一	方糖	太古		二五以上	九九·四		九九·四〇	九九·四〇
五四三	糖霜	太古		二	九九·六	二七·八	九九·四〇	九九·四〇
三〇〇	糖霜	太古		二	九九·八	二七·八	九九·四〇	九九·四〇
五四〇	糖霜	太古		二	九九·六	二七·八	九九·四〇	九九·四〇
新五一	砂糖	裕泰	JY				九九·四二	九九·四二
三〇二	粗砂	勝發棧	SE	二	九九·七二	二九·二	九九·四二	九九·四二
新五二	砂糖	裕泰	JY				九九·四二	九九·四二

四一三	粗砂裕德	YN	二	五	一〇〇	三三·四	九九·四三
新一八	糖霜						九九·四三
三〇七	方糖三菱		二五以上		九九·九九	二八·〇	九九·四七
二三四	粗砂糖鄧啓枝	J.Y.	二五以上		九九·七二	二八·八	九九·四九
八二	冰糖太古	F.T.	淡黄色		九九·五〇		九九·五〇
新七五	德和永	T.W.Y.					九九·五〇
二五一(A)	粗砂鄧啓枝	J.Y.	二	五	九九·九二	三三·六	九九·五二
二二九	粗砂鄧啓枝	C.S.	二五以上		九九·八二	二八·八	九九·五八
三八七	粗砂德和永	T.W.Y.	二	五	一〇〇	三三·六	九九·五八
三五五	粗砂豐泰仁	F.T.I.	二	五	一〇〇	三三·六	九九·五八
七八	砂糖鄧啓枝	J.Y.					九九·五八
三四七	粗砂勝發棧	S.F.C.	二	五	九九·三	三三·四	九九·六
三四六	粗砂裕德	Y.L.	二	五	九九·九二	三三·二四	九九·六二
四四五	粗砂德和永	Y.W.L.	二	五	一〇〇	三四·二	九九·六三
新六六	糖霜太古						九九·六五
四八三	粗砂公裕	K.Y.C.	二	五	一〇〇	三三·二	九九·六五

三七二	粗砂	鄧啓枝	JY	11	五	100	三三·二	九九·六六
三九一	粗砂	裕德	YS	11	五	100	三三·八	九九·七
二七一	粗砂	德和永	TWY	11	五以上	九九·八一	二九	九九·七二
四五五	粗砂	公裕	KY	11	五	100	三四	九九·七二
新四〇	砂糖	德和永	TWY	11				九九·七一
四九八	粗砂	德和永	TWY	11	五	九九·六一	二九·二	九九·七三
四〇七	粗砂	裕源盛	YYS	11	五	100	三三·八	九九·七三
三一二	粗砂	裕德	YC	11	五	九九·五	三〇	九九·八七
三一六	粗砂	鄧啓枝	CS	11	五	九九·五	三〇	九九·八七
七九	砂糖	勝發棧	SJ	11	五			九九·八八
二九九	車糖	太古	TK	11	五以上	九九·九		九九·九
二一八	砂糖	慎昌		11	五以上	100	二八·六	九九·九五

以上各種冰糖，方糖，砂糖，糖霜，糖粉等特等糖品，所含蔗糖分均在九八%以上，故擬定標準成分為不得在九八%以下。

二、轉化糖分

樣品號數 名稱 商標 記號 荷蘭標準 轉化糖分%

六四方糖太古 二五以上 無

八二	全	右	全	右		二五以上	無
一三六	全	右	全	右		二五以上	無
八四	車糖	太	古		TK	全右	無
一四六	方糖	太	古			二五以上	無
二〇七	全	右	全	右		全右	無
二一八	砂糖	嶺	昌			全右	無
二二三	粗糖	鄧	啓	枝	(S)	全右	無
二三四	全	右	全	右	JY	全右	無
二七一	全	右	德	和	永	TWY	全右
七二	冰糖	豐	泰	仁	△	白	色
三七	全	右	太	古	TT	全右	無
八三	全	右	全	右	SS	黃色	無
一五二	全	右	全	右	CC	全右	無
新二四	車白糖	太	古		TK	二五以上	無
五四二	全	右	全	右		全右	無
一九三	冰糖	全	右		SS	黃	無
三六一	糖粉					二五以上	無

四五五	全	右	豐泰仁	FTI	全	右	無
三四七	全	右	勝發棧	SFO	全	右	痕跡
三四六	全	右	裕德號	LY	全	右	全
三一二	全	右	全	Y.O	全	右	全
三〇二	全	右	勝發棧	S.F	全	右	全
三八七	全	右	德永和	FWY	全	右	全
三五一(A)	全	右	鄧啓枝	JY	全	右	全
三九一	全	右	裕德號	YS	全	右	無
三九二	全	右	全	YJ	全	右	無
四〇八	全	右	豐泰仁	FTI	全	右	無
四〇七	全	右	裕源盛	YYS	全	右	無
四一三	全	右	裕德號	YN	全	右	無
四三〇	全	右	鄧啓枝	PK	全	右	痕跡
四三一	全	右	全	JY	全	右	全
四三三	全	右	裕德	YZ	全	右	全
四四五	全	右	德和永	FWY	全	右	無

四五五	全	右	公裕	KY	全	右	痕跡
四七九	全	右	華昌	HO	全	右	無
四八三	全	右	公裕	KYC	全	右	無
四九八	全	右	德和永	1WY	全	右	無
四八七	全	右	裕德	YK	全	右	痕跡
四五六	全	右	同益昌	(1SN) R.P	全	右	無
四八八	全	右	裕德	YH	全	右	痕跡
四八五	全	右	全右	YA	全	右	全右
五〇二	全	右	運通	.N.S	全	右	全右
五三八	全	右	慎昌		全	右	全右
五〇四	全	右	協安成	YSF	全	右	〇・一〇
三〇〇	糖	霜			二五以上		〇・二五
五四〇	全	右	太古				全右
五三五	糖	粉	慎昌				〇・四〇
一八三	砂糖	德和永	TWY		二五以上		〇・七三

觀上列分析表六十八種知特等糖中大多數不含轉化糖，故擬定本類糖品之轉化糖標準，爲

不含或僅含痕跡。

三，水分

樣品號數	名稱	商號	標記	荷蘭標準	水分%
三〇七	方糖	三菱		二五以上	痕跡
二一八	砂糖	慎昌		全右	〇・〇一
新四〇	全右	德和永	TWVY	全右	〇・〇二
新七八	全右	鄧啟枝	JY	全右	〇・〇三
新五八	全右	豐泰仁	FTH	全右	〇・〇三
四五六	粗砂	同益昌	(N.S.I.) (T.P.)	全右	〇・〇三
四八三	粗砂	公裕	K.Y.O.	二五	〇・〇三
四五五	全右	全右	K.Y.	全右	〇・〇三
新六八	白車糖	太古	TK	二五以上	〇・〇四
三九二	粗砂	裕德	Y.J.	二五	〇・〇四
新六六	糖霜	太古			〇・〇四
三九一	粗砂	全右	Y.S.	全右	〇・〇五
三一六	全右	鄧啟枝	C.S.	全右	〇・〇五

二 三 九	新 五 五	七 〇	三 八 七	四 三 一	四 七 九	四 八 八	三 〇 二	二 三 四	五 四 一	四 一 三	四 三 三	四 八 七	五 〇 二	新 一 二	新 四 二	新 七 九
全 右	粗 砂	車 白 糖	全 右	全 右	全 右	全 右	全 右	粗 砂	糖 粉	全 右	全 右	全 右	粗 砂	全 右	全 右	砂 糖
鄧 啟 枝	德 和 永	太 古	德 和 永	鄧 啟 枝	華 昌	裕 德	勝 發 棧	鄧 啟 枝	太 古	全 右	全 右	裕 德	運 通	鄧 啟 枝	德 和 永	勝 發 棧
C.S.	全 右	TK	TWY	JY	HO	Y.H.	S.F.	J.Y.		Y.N.	Y.Z.	Y.K.	N.S.	F	T.W.Y.	S.J.
全 右	二 五	二 五 以上	全 右	全 右	全 右	全 右	全 右	全 右		全 右	全 右	全 右	全 右	二 五	全 右	二 五 以上
〇 〇 八	〇 〇 八	〇 〇 七	〇 〇 七	〇 〇 七	〇 〇 七	〇 〇 七	〇 〇 七	〇 〇 七	〇 〇 六	〇 〇 六	〇 〇 六	〇 〇 六	〇 〇 六	〇 〇 五	〇 〇 五	〇 〇 五

四九八	新一八	五〇四	新七五	四三〇	新五二	四八五	八四	新七一	四〇七	四四五	三四七	三四六	五四二	三一二	三五二 (A)
砂糖	糖霜	全右	砂糖	粗砂	粗砂	粗砂	車白糖	全右	全右	全右	全右	粗砂	車白糖	全右	全右
德和永	太古	協安成	德和永	鄧啟枝	裕泰	裕德	太古	德和永	裕源盛	德和永	勝發棧	裕德	太古	裕德	鄧啟枝
F.W.Y.		Y.S.F.	F.W.Y.	PK	JY	Y.A.	TK	F.W.Y.	Y.Y.S.	F.W.Y.	S.F.C.	YL	TK	YO	JY
全右		二五	二五以上	二五	二五以上	全右	全右	全右	全右	全右	全右	二五	二五以上	全右	全右
〇・一一	〇・一一	〇・一一	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・〇九	〇・〇九	〇・〇九	〇・〇九	〇・〇九	〇・〇九	〇・〇八	〇・〇八	〇・〇八

一八三	五三七	三九七	一九三	七二二	六五五	七二二	六四四	五四三	五四〇	三〇〇	三七一	五三八	七二二	二五五	新七二	三六一
砂糖	糖粉	全右	全右	全右	全右	冰糖	方糖	全右	全右	糖霜	全右	全右	全右	粗砂	砂糖	糖粉
德和永	慎昌	全右	太古	豐泰仁	全右	太古	太古	全右	全右	太古	德和永	慎昌	鄧啟枝	豐泰仁	德和永	太古
L.W.Y.		T.T.	S.S.	A.	T.T.	C.C.					L.W.Y.		J.Y.	F.I.T.	T.W.Y.	
黃色		全右	全右	全右	全右	黃色	二五以上				全右	全右	全右	全右	全右	
〇・五〇	〇・四七	〇・四一	〇・四〇	〇・三七	〇・三六	〇・三四	〇・三〇	〇・二二	〇・二二	〇・二二	〇・一六	〇・一五	〇・一四	〇・一三	〇・一二	〇・一一

以上六十三種化驗結果，水分俱在〇・五%以下，故擬定本類糖品之水分標準，爲不得過

〇・五%。

四灰分

樣品號數	名稱	商號	標記	荷蘭標準	灰分%
一五二	冰糖	太古	CC	黃色	痕跡
二一八	砂糖	慎昌		二五以上	全右
二〇七	方糖	三菱		全右	全右
三六一	糖粉	太古		全右	全右
三一六	粗砂	鄧啓枝	C.S.	二五	全右
四四五	全右	德和永	FWY	全右	全右
五〇二	全右	運通	N.S.	全右	全右
新三四	車白糖	太古	FK	二五以上	全右
八四	車白糖	太古	FK	二五以上	全右
新六八	全右	太古	全右	全右	全右
新一二	砂糖	鄧啓枝	F	二五以上	全右
新四〇	全右	德和永	FWY	全右	全右
新五二	全右	裕泰	TY	全右	全右

三九一	八二	四〇七	三〇〇	六五	二三四	一四六	一三六	八一	六四	新六六	三六一	新七八	新七九	新七一	新五八	新五五
粗砂	冰糖	粗砂	糖霜	冰糖	粗砂糖	全右	全右	全右	方糖	全右	糖粉	全右	全右	全右	全右	全右
裕德	太古	裕源盛	全右	太古	鄧啟枝	全右	全右	全右	太古	全右	太古	鄧啟枝	勝發棧	德和永	豐泰仁	德和永
YS	TY	YYS		TY	TY							TY	YS	TY	TY	TY
二五	黄色	全右	二五	黄色	全右	全右	全右	全右	二五以上			全右	全右	全右	全右	全右
〇〇一	全右															

四 五	四 三 一	四 三 〇	四 一 三	一 八 三	三 九 二	四 九 八	四 〇 八	三 〇 二	九 五	三 五 五	新 七 八	五 四 〇	五 四 三	三 七 二	一 九 三	五 四 二
全 右	全 右	全 右	粗 砂	砂 糖	砂 粗	全 右	全 右	全 右	全 右	粗 砂	砂 糖	全 右	糖 霜	粗 砂	粗 砂	車 白 糖
公 裕	全 右	鄧 啓 枝	裕 德	德 和 永	裕 德	德 和 永	豐 泰 仁	勝 發 棧	全 右	豐 太 仁	鄧 啓 枝	全 右	太 古	鄧 啓 枝	裕 德	太 古
KY	JY	PK	YN	TWY	Y.J.	TWY	FHI	S.F.	A	FII	JY			JY	SS	FIX
全 右	全 右	全 右	二 五	二 五 以上	二 五	全 右	全 右	全 右	全 右	二 五	二 五 以上			全 右	二 五	二 五 以上
〇 ・ 〇 二 三																

四八三	全右	全右	全右	KYC	全右	〇・〇三
四三三	全右	裕德	YZ	全右	〇・〇四	
五〇四	全右	協安成	YSF	全右	〇・〇四	
二三二	全右	鄧啓枝	CS	全右	〇・〇四	
三四八	粗砂	勝發棧	SFC	二五	〇・〇五	
三四六	全右	裕德	YL	二五	〇・〇五	
三五一(A)	全右	鄧啓枝	JY	二五	〇・〇五	
二七一	全右	德和永	FWY	二五以上	〇・〇五	
四八七	全右	裕德	YK	二五	〇・〇五	
四五六	全右	同益昌	(NSL) T.P.	全右	〇・〇五	
四七九	全右	華昌	HC	右全	〇・〇六	
四八五	全右	裕德	YA	全右	〇・〇六	
新一八	糖霜	太古			〇・〇七	
四八八	粗砂	裕德	YH	全右	〇・〇八	

以上六十一種化驗結果，灰分俱在〇・一%以下，茲擬定本類糖品之灰分標準為不得過〇

一%。

特等糖品即砂糖粗砂糖、冰糖、方糖、糖粉、糖霜等，之化學檢驗標準，擬定如次：

一，蔗糖分 不得在九八%以下。

二，轉化糖分 不含或僅有痕跡。

三，水 分 不得過〇·五%。

四，灰 分 不得過〇·一%。

(六)第一級普通蔗糖品之標準

第一級普通蔗糖品，即由荷蘭標準號數二十三號至二十五號以上之糖品，本局共化驗一百種左右，其結果如次表：

一、蔗糖分

樣品號數	名稱	商標	記號	荷蘭標準	旋光度	轉化旋光度	蔗糖%	
三二七	白糖	三	菱	MS(YT)	二五	八五·三	二六·〇	八六·一六
三三七	全右	全	右全	右全	五	八六·一八	二九·八	八七·一
二一六	全右	全	右	MS(YT)	二五以上	八七·〇	二六·四	八八·一三
一六五	全右	全	右	MS(YT)	二	八七·一	二六·〇	八八·二四
一三二	全右	豐泰	仁	J	二	八七·八	二六·〇	八八·三〇
一六三	全右	三	菱	MS(YT)	二	八八·四	二六·四	八八·八〇

八五	車糖	太古	DY	二五以上	八八・七四	二六・〇	八八・八二
二〇六	白糖	三菱	MS(YT)	二五	八七・八	二六・四	八八・八七
二二六	全右	三菱	MS(YT)	二四	八九・〇	二六・〇	八九・〇三
新四七	車糖	太古	B	二五			八九・二六
八六	全右	全右	HX	二二	八九・五	二五・〇	八九・三三
一五九	白糖	恒記	SH	二二	九〇・〇	二五・〇	八九・四〇
七六	全右	三菱	MS(YT)	二二	九一・三三	二五・〇	九〇・〇六
九八	全右	全右	全右	二二	九一・三〇	二五・〇	九〇・一〇
七三	全右	茂記	SH	二二	九〇・九〇	二五・五	九〇・一二
一六一	全右	豐泰仁	SH	二二	九〇・五	二四・〇	九〇・一五
新四四	車糖	太古	HX	二二			九〇・一五
一六七	白糖	三井	TM	二二	九〇・八	二五・八	九〇・三一
一九五	全右	同益昌	SH	二二	九一・〇	二五・二	九〇・三〇
一七二	全右	恒記	SH	二二	九〇・七一	二五・六	九〇・四六
二〇五	全右	三菱	MS(YT)	二二	八九・三三	二七・〇六	九〇・四六
一〇四	全右	同益昌	SH	二二	九〇・四〇	二五・二	九〇・五四
一六三	全右	三菱	MS(YT)	二二	八九・六八	二七・〇	九〇・六〇

一三三	全右	豐泰仁	々	二	五	九一・四	二五・二	九〇・六〇
二三六	全右	茂記	SH	二	三	九〇・七三	二五・九四	九〇・六八
二二四	全右	增田	N/M	二	五以上	九一・四	二六・三	九〇・六九
新八七	全右	茂記		二	三			九〇・七五
三一六	全右	三菱	ME(YH)	二	五	九一・五	二九	九〇・八〇
一七三	全右	全右	ME(YP)	二	五以上	八九・五	二七・八	九〇・八一
一五三	全右	增田	々	二	四	九一・八	二五・二	九〇・九
一五八	全右	大古	MS	二	五	九一・二	二七・〇	九〇・九
一七一	全右	茂記	HS	二	三	九〇・七三	二五・九四	九〇・九八
三三〇	全右	三井	J	二	五	九〇・一	二八・〇	九一・〇〇
一五六	全右	增田	SH	二	三	九一・七	二六・〇	九一・一〇
一六九	全右	三井	々	二	五	九一・八	二五・〇	九一・一〇
四一八	全右	茂記	々	二	五	九三	三〇・二	九一・一四
一〇六	全右	恒記	SH	二	三	九〇・五	二六・五	九一・二〇
一〇六	全右	豐泰仁	々	二	五	九〇・四四	二六・六	九一・二〇
一四〇	全右	增田	SH	二	四	九二・〇	二五・六	九一・三八
新三二	全右	全右	々	二	五			九一・四七

一九五	全右	同益昌	ㄣ	二	五	九〇・四	二六・四	九一・五〇
二五五	全右	增田	田 田	二	四	九二・二六	二六・六	九一・六六
一九九	全右	全右	全右	二	三	九一・二〇	二七・二	九一・六七
二二三	全右	全右	ㄣ	二五以上		九二・〇〇	二六・〇	九一・七〇
二〇〇	全右	全右	ㄣ	二	五	九一・八	二六・六	九一・七〇
六〇	全右	恒茂	ㄣ	二	五	九一・五〇	二七・〇	九一・七四
九二三	全右	全右	ㄣ	二	五	九〇・七	二七・〇	九一・八
七三	全右	茂記	ㄣ	二五以上		九二・三	二五・六	九一・九八
一八〇	全右	增田	田 田	二	三	九二・〇	二五・六	九二・〇〇
一二八	全右	三菱	菱 (TK) (Yp)	二	五	九二・四	二六・〇	九二・〇〇
一〇五	全右	恒記	ㄣ	二	四	九〇・八	二六・八	九二・一一
三三三	全右	大阪	田 田	二	四	九二・四	二七・〇	九二・一一〇
一七一	全右	茂記	ㄣ	二	五	九三・二	二五・三四	九二・一三
二〇二	全右	三井	田 田	二	五	九二・三	二六・〇	九二・二
四一五	全右	茂記	田 田	二	三	九二・七	三三・八	九二・三
新七四	全右	三井	田 田	二	五			九二・四八

一一二	全右	增	田	二	四	九二・二	二七・〇	九二・五
一七九	全右	全	右	二	五	九一・八	二五・二	九二・五
一九五	全右	同益	昌	二	五	九一・七	二七・三	九二・五
一五四	全右	增	田	二	四	九三・〇	二五・六	九二・五
一二〇	全右	三	井	二五以上		九三・二	二七・〇	九二・六九
二七二	全右	增	田			九二・五四	二八・〇	九二・八〇
一六九	全右	三	井	二	四	九三・四	二六・〇	九二・八〇
三二一	全右	恒	記	二	五	九二・四	二八・〇	九二・八五
三三七	全右	太	古	二	三	九二・八	三〇・四	九二・八七
新三三	全右	增	田	二	四			九二・九七
二一九	全右	同益	昌	二五以上		九三・〇	二七・〇	九三・〇
新六一	全右	茂	記	二	四			九三・〇一
一一一	全右	增	田	二五以上		九二・三	二八・〇	九三・二
一四一	全右	同益	昌	二	五	九二・一	二七・四	九三・二
四一四	全右	茂	記	二	五	九三・五	三五・二	九三・三
三三三	全右	大	阪	二	五	九四・二四	二七・八	九三・四
一五五	全右	增	田	二	四	九三・二	二七・〇	九三・六

三四四	全右	三 菱	MS (Y.P)	二	五	九三・二	二九・二	九三・六七
一二八	全右	恒 記	N	二	五	九四・二	二六・六	九三・六九
一三五	全右	豐泰仁	J	二	五	九二・四	二七・四	九三・八
一四八	全右	太 古	B	二	五	以上	九三・二	二八
新八六	全右	茂 記	J	全	右			九三・九三
新四八	全右	三 井	J	二	五			九四・七五
新五一	全右	增 田	J	全	右			九四・七五
新六二	全右	茂 記	J	二	五	以上		九五・〇五
五三四	全右	泰信洋行	N.S.	二	五	九八・五	三一・二	九七・七七
七九	全右	協安成	Y.S.F	二	五	九九・六	二八・四	九八・六
五三三	全右	泰信洋行	N.S	二	五	九九・〇	三三・〇	九八・七四
五四七	白糖	德和永	T.W.Y	二	五	九九・八	三三・〇	九九・三五
五四六	白糖	德和永	T.W.Y	二	五	一〇〇	三三・三	九九・六五

以上化驗結果八十四種，最低蔗糖分爲八六・一六%，最高爲九九・六五，最高與最低平均爲九二・九%，在八八%以下者祇有兩種，故擬本級之蔗糖標準成分，爲不得在八八%以下。

二，轉化糖分

樣品號數	名稱	商號	標記	荷蘭標準	轉化糖%
五四六	白糖	德和永	TWY	二五	無
五三三	白糖	泰信洋行	NS	二五	痕跡
七九	白糖	協安成	YSM	二五	〇・一〇
新五一	全右	增田	↑	全右	一・六〇
新四八	全右	三井	↑	全右	一・六二
新六二	全右	茂記	↑	二五以上	一・六七
新八七	全右	茂記	SH	二一	二・二三
新六一	全右	全右	全右	二四	二・六五
新七四	全右	三井	T E	二五	二・九八
二二八	全右	恒記	↑	全右	三・〇七
新八六	全右	茂記	↑	二五以上	三・一一
一七九	全右	增田	↑	二五	三・一二
一五五	全右	增田	↑	二四	三・四一
四一九	全右	茂記	↑	二五	三・五二
三二七	全右	太古	HA	二三	三・七四

三三三	全右	大	阪	二五三・七七
一七一	全右	茂	記	全右三・七九
二二〇	全右	三	井	二五以上三・八一
二二九	全右	同益昌	々	全右三・八三
四一四	全右	茂	記	二五三・八三
四一八	全右	茂	記	全右三・八三
新三三	全右	増	田	二四三・八四
一四八	全右	太	古	全右三・八九
一八〇	全右	増	田	二三三・九〇
一六一	全右	豐泰仁	田	二三三・九五
一六二	全右	全	右	二五三・九七
一七三	全右	恒	記	二五三・九八
一六九	全右	三	井	二五四・〇四
一四一	全右	同益昌	々	二五四・一〇
四一丑	全右	茂	記	二三四・一二
一二八	全右	三	菱	二一五四・一五

MIS
(YF)

二二二	全右	増	田	SH	二五以上	四・七五
三三三	全右	大	阪	EM	二四	四・七八
二二五	全右	三	井	SH	二五以上	四・八〇
一一二	全右	増	田	SH	二四	四・八二
一六九	全右	三	井	SH	二四	四・八四
三二一	全右	恒	記	SH	二五	四・八四
一三五	全右	豐泰仁	記	SH	二五	四・八五
一一〇	全右	茂	記	SH	二五以上	四・八五
一〇五	全右	恒	記	SH	二四	四・九一
一二五	全右	恒	記	SH	二五以上	四・九九
一九五	全右	同益昌	記	SH	二二	三・五・一二
三三四	全右	三菱	MS(CYP)	SH	二五	五・一八
一七二	全右	恒	記	SH	二二	三・五・二五
一七一	全右	茂	記	SH	二二	三・五・二八
七三	全右	全	右		二四	五・三一
二二四	全右	増	田	NM	二五以上	五・三二

三三六	全右	三	菱	MS(YT)	二	五	五・三九
一五八	全右	大	阪	MS	二	五	五・四六
新四四	車糖	太	古	HX	二	三	五・六三
三二〇	白糖	三	井	J	二	五	五・六四
一六三	全右	三	菱	MS(YP)	二	五	五・六七
七六	全右	全	右	MS(YT)	二	五	五・九一
九八	全右	全	右	全	二	四	五・九四
八六	車糖	太	古	HX	二	三	六・二〇
一四二	全右	全	右	DY	二	四	六・三〇
八五	全右	全	全	DY	二	五	以上六・三三
二〇六	白糖	三	菱	MS(YP)	二	五	以上六・三五
一六二	全右	豐	泰	仁 J	二	五	六・五二
二〇五	全右	三	菱	MS(YT)	全	右	六・五六
一二六	全右	三	菱	全	二	四	六・六五
一六三	全右	全	右	全	右	六	六・六八
一五六	全右	增	田	SH	二	三	六・七九

一一四 全右 豐泰仁 SH 二 三六·九〇
 新四七 車糖 太古 B 二 五六·九二
 一〇四 白糖 同益昌 SH 二 三六·九七
 二〇六 全右 三菱 MSC(YT) 二 五七·一三
 二二七 全右 全右 二 五七·二九
 一五六 全右 全右 全右 二 五七·四〇
 一二六 全右 右 MS(YF) 二 五以上七·六六
 三三七 全右 全右 MSC(YT) 二 五八·二〇

以上化驗結果八十八種，由不含轉化糖分至最高含有八·二%，其最佔多數者，為四%—五%，有三十餘種，逾八%者僅一種，故擬定本級之轉化糖標準成分，為不得過八%。

三、分水

樣品號數	名稱	商標	記	荷蘭標準	水分%
五四六	白糖	德和永	TWY	二	五〇·〇六
七九	白糖	協安成	YSE	二	五〇·一一
六七	車糖	太古	BA	全	〇·一三
五三三	白糖	泰信	NS	全	〇·一八
五三四	全右	全右	全	全	〇·一九
一九〇	白糖	全	HX	二	三一·〇〇

八六	車糖	全	右	全	右	全	右	一・〇二
三三四	白糖	三	菱	MS(YP)	二	五	一・一二	
三三一	全右	恆	記	J	二	五	二・〇一	
二二〇	全右	三	井	PK	二	五以上	二・二〇	
一八八	全右	太	古	B	二	五	二・二二	
新六二	全右	茂	記	P	二	五以上	二・二六	
四一九	全右	全	右	全	右	二	五	二・三七
一一一	全右	增	田	全	右	二	五以上	二・四七
二二五	全右	恆	記	H	全	右	二・四八	
新四七	車糖	太	古	B	二	五	二・五〇	
四一四	白糖	茂	記	J	全	右	二・五一	
五七	全右	三	井	京	全	右	二・五二	
二二五	全右	全	右	J	全	右	二・六〇	
新五一	全右	增	田	J	全	右	二・六二	
三三三	全右	大	阪	PK	全	右	二・六五	
新四八	全右	三	井	J	全	右	二・六七	
一二六	全右	三	菱	MS(YP)	全	右	二・七〇	

二〇五	全右	三	菱	MS(TP)	全	右	二・七〇
四三	全右	豐泰仁			全	右	二・七〇
一一〇	全右	茂記			二五以下		二・七二
二一九	全右	同益昌			全	右	二・七二
一六七	:	三井	FM		二	三	二・七二
二二三	:	増田			二五以上		二・七三
九六	:	三井	TK		全	右	二・七五
一六九	:	:			二	四	二・七七
四五	:	同益昌			二	五	二・七七
二〇六	:	三菱	MS(TP)		二五以上		二・七七
新八六	:	茂記			:		二・七七
七三	:	茂記	N		:		二・八〇
二〇二	:	三井	TK		二	五	二・八〇
三三三	:	大阪	FM		二	四	二・八一
四八	:	三井	TK		二五以上		二・八〇
二七	:	豐泰仁			二	五	二・八二

新 八 七	六 一	二 二 九	二 四	四 四	六 〇	一 五 八	二 二 八	一 三 四	二 二 二	五 八	六 一	一 〇 一	六 一	一 二 三	一 九 五	新 三 三
:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
茂 記 留	豐 泰 仁	同 益 昌	恒 井	三 井	恒 記	大 阪	恒 記	茂 記	增 田	同 益 昌	:	:	:	豐 泰 仁	同 益 昌	增 田
留	仁	昌	井	井	記	阪	記	記	田	昌	:	:	:	仁	昌	田
留	仁	昌	井	井	記	阪	記	記	田	昌	:	:	:	仁	昌	田
二	二	二 五 以 上	二	二	二	二	二	二	二	二	:	二	:	二	二	二
三	五	二 九 八	三	五	五	五	四	五	四	四	:	五	:	四	五	四
三	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	:	二	:	二	二	二
〇	九	九	九	九	九	九	八	八	八	八	:	八	:	八	八	八
一	八	八	八	六	八	三	五	五	六	五	:	五	:	五	五	四

二〇〇	五	一七三	四一五	四一五	四二	一四一	七三	一一二	二〇六	五一	一七三	七六	九八	一七一	四一八	新三二
:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
增	茂	恒	同	茂	增	同	茂	增	三	茂	恒		三	茂	茂	增
田	記	記	益	記	田	益	記	田	菱	記	記		菱	記	記	田
N	SH	SH	N	SH	N	SH	SH	N	MS(YT)	N	N		MS(XY)	N	N	N
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二
五	四	三	二	三	四	五	四	四	五	二五以上	五	五	四	五	五	五
三・三二	三・二七	三・二三	三・二二	三・一九	三・一七	三・一五	三・一五	三・一二	三・一二	三・一三	三・一〇	三・一〇	三・一〇	三・〇九	三・〇四	三・〇三

四一	七一	六〇	一〇五	新七四	一九九	二三六	一七一	一七二	一五四	一七九	二五五	二二一	一五六	三三七	一九五
全右	全右	全右	全右	全右	全右	全右	全右	全右	:	:	:	:	:	:	:
增	增	全	恒	三	增	全	茂	恒	:	:	:	:	增	太	同
田	幸	右	記	井	田	全	記	記	:	:	:	:	田	古	益
田	田	全	田		田	右	田	田	:	田	:	田	田	昌	昌
		右	T	E		右			:		:				
二	二	全	二	二	二	全	二	二	二	二	二	二	二	二	二
三三・六七	五三・六六	右三・六六	四三・六六	五三・五八	三三・五三	右三・四八	三三・四八	三三・四四	四三・四一	五三・四一	四三・三九	五三・三九	三三・三七	三三・三一	五三・三一

一八〇	全右	全	右	全	右	全	右	全	右	三・六七
五八	全右	同益昌	SH	二	三	三	三	七	一	
六二	全右	豐泰仁	SH	二	三	三	三	七	一	
三三六	全右	三菱	MS(YT)	二	五	三	三	七	二	
二二四	全右	增田	N/M	二	五	以上	三	七	六	
四五	全右	同益昌	SH	二	三	三	三	七	七	
新四四	車糖	太古	EX	二	三	三	三	七	七	
一五三	白糖	增田	N	二	四	三	三	八	六	
二二六	全右	三菱	MS(YT)	二	四	三	三	九	二	
四九	全右	全	右	全	右	五	三	九	三	
一六三	全右	全	右	MS(YT)	二	五	三	九	四	
一六五	全右	全	右	MS(YT)	二	五	三	九	五	
一六九	全右	三井	N	二	五	三	三	九	六	
一一四	全右	豐泰仁	SH	二	三	三	三	九	八	
一五六	全右	增田	SH	二	三	三	三	九	八	
一六二	全右	豐泰仁	SH	二	三	四	四	〇	五	
六三	全右	三菱	MS	二	三	四	四	〇	七	

一六二	全右	豐泰仁	J	二	五	四、一三
八五	車糖	太古	DY	二五以上	四、一三	
一六三	白糖	三菱	MS(YP)	二	四	四、一五
五〇	全右	全右	全右	二	五	四、一六
二一六	全右	全右	MS(YF)	二五以上	四、一八	
三三七	全右	全右	MS(YF)	二	五	四、二〇
一六二	全右	豐泰仁	N	二	五	四、一九
一九五	全右	同益昌	SH	二	三	四、四〇
一五九	全右	恒記	SH	二	三	四、五四
二二七	全右	三菱	MS(YF)	二	五	四、八〇

以上共化驗一百十五種，最高水分爲四，八〇%，最低爲〇，〇四，最高與最低平均爲二·四二%，在二%—四%之間者最多數，其逾四·五%以上者，僅有兩種，故擬定本級之水
分標準爲不得過四·五%。

四，灰分

樣品號數	名稱	商標	記號	荷蘭標準	灰分	%
一二三	白糖	增田	J	二五以上	痕跡	

一四八	：	太	古	B	：	：	：
四一四	：	茂	記	J	二	五	：
一五八	白糖	大	阪	MS	二	五	：
一六六	：	增	田	J	：	：	：
四五	：	同	益	J	：	：	：
六〇	：	恒	記	J	：	：	：
二五	：	：	：	F	二	五	以上
二七	：	豐	泰	J	二	五	：
四三	：	：	：	：	：	：	：
一四一	：	同	益	TK	二	五	以上
新七四	白糖	三	井	 T E	二	五	：
新四七	車糖	太	古	B	：	：	：
二二六	白糖	三	菱	MS(YP)	：	：	〇・〇〇五
三三〇	白糖	三	井	J	二	五	〇・〇一
二二八	：	三	菱	MS(YP)	二	五	〇・〇二
六七	車糖	太	古	BA	二	五	〇・〇二五

七〇	:	:	TK	二	五	〇・〇一五
一六九	白糖	三井	J	二	四	〇・〇一五
二一九	:	同益昌	J	二五以上		〇・〇二一
三三三	:	大阪	SK	二	五	〇・〇二一
一六二	:	豐泰仁	J	二	五	〇・〇二一
一六三	:	三菱	MS(XP)	二	五	〇・〇二一
五四六	:	德永和	TWY	二	五	〇・〇二一
二二五	:	三井	J	二五以上		〇・〇三一
三三四	:	三菱	MS(XP)	二	五	〇・〇三一
一八〇	:	增田	SH	二	三	〇・〇三一
一九五	:	同益昌	SH	二	三	〇・〇三七
新六一	:	茂記	J	二	五	〇・〇四
一四二	車糖	太古	DY	二	四	〇・〇四
新五一	白糖	增田	J	二	五	〇・〇四
七九	:	協安成	Y.S.F	二	五	〇・〇四
五四七	:	德和永	TWY.	二	五	〇・〇四

八五	車糖	太	古	二	五	〇・〇四
五三三	白糖	泰	信	二	五	〇・〇四
一八一	：	增	田	二	三	〇・〇四五
四二	：	：	N/M	二	四	〇・〇五五
新四八	：	三	井	二	五	〇・〇六
一七一	：	茂	記	二	五	〇・〇六
三二七	：	太	古	二	三	〇・〇七
二二〇	：	三	井	二	五以上	〇・〇七
六〇	：	恒	記	二	四	〇・〇七九
四七	：	增	田	二	五以上	〇・〇八
二一九	：	同	昌	：	：	〇・〇八
新八六	：	茂	記	：	：	〇・〇八
九六	：	三	井	：	：	〇・〇八六
一六九	：	三	井	：	：	〇・一〇
二〇二	：	三	井	二	五	〇・一〇
一六二	：	豐	泰	二	五	〇・一〇
		仁	仁			

一七九	全右	全	右	全	右	二	五	〇・二三五
一五四	白糖	增	田	々		二	四	〇・二三五
八一六	全右	太	古	口	々	二	三	〇・二三
二四	車糖	恒	記	々		二	三	〇・二二五
二〇五	全右	三	菱	MS(YT)		二	五	〇・二二
一九五	全右	同	益	昌	々	二	五	〇・二二
一〇六	:	:	:	:	:	:	:	〇・二二
六一	:	豐	泰	仁	々	二	五	〇・二二
二二二	:	增	田	々		二	五以上	〇・二二
二二六	:	三	菱	々	LS(YT)	二	四	〇・二二
二〇〇	:	增	田	々		二	五	〇・二二
二二三	:	豐	泰	仁	々	二	四	〇・二二
五八	:	同	益	昌	々	二	四	〇・二二
一五五	:	增	田	々		二	四	〇・二二五
一七三	:	恒	記	々		二	五	〇・二一
四五	:	同	益	昌	々	二	四	〇・一〇

四一八	全右	茂	記	ニ	五	〇・一四
四八	全右	三	井	ニ	五以上	〇・一四
三三九	全右	増	田	ニ	五	〇・一四
七三	全右	茂	記	ニ	五	〇・一五
五〇	全右	三	菱	ニ	五	〇・一五
二〇六	全右	全	右	ニ	五以上	〇・一五
新三一	全右	増	田	ニ	五	〇・一五
二〇	全右	茂	記	ニ	五以上	〇・一六六
七一	全右	増	幸	ニ	五以上	〇・一七
五一	全右	茂	記	全	右	〇・一七
一六三	全右	三	菱	ニ	四	〇・一七
一五三	全右	増	田	ニ	四	〇・一七五
五七	全右	三	井	ニ	五以上	〇・一九
四六	全右	増	田	ニ	四	〇・二一
九八	：	三	菱	ニ	四	〇・二一
七六	：	：	：	ニ	五	〇・三一
二二四	：	増	田	ニ	五以上	〇・三二

新三三	一七二	四一五	一六七	二〇六	新八七	二一一	二五五	四一	二三六	一七一	一五六	一六五	一九九	二一七	三三三	二二八	二三七
:	:	·	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
增	恒	茂	三	三	茂	:	增	增	茂	增	三	增	三	三	大	恒	三
田	記	記	井	菱	記	:	田	田	記	田	菱	田	菱	阪	記	菱	
SH	SH	SH	TM	MS(YT)	SH	SH	SH	:	SH	SH	MS(YT)	SH	MS(YT)	TM	N	MS(YT)	
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二
四	三	三	三	五	三	五	四	三	三	三	五	三	五	四	五	五	五
〇・三六	〇・三六	〇・三五	〇・三三	〇・二三〇	〇・二九	〇・二九	〇・二九	〇・二八六	〇・二八	〇・二八	〇・二七五	〇・二七	〇・二七	〇・二六	〇・二三	〇・二三	〇・二三

六一	:	豐泰仁	SH	二	三〇・三九
五八	:	同益昌	SH	二	三〇・三九
一四	:	豐泰仁	SH	二	三〇・四三
七三	:	茂記	SH	二	四〇・四四
一五九	:	恒記	SH	二	三〇・四五
四五	:	同益昌	SH	二	三〇・四六
一六一	:	豐泰仁	SH	二	三〇・四八
六三	:	三菱	MS	二	五〇・四八
五一	:	茂記	SH	二	四〇・五
一七三	:	恒記	SH	二	三〇・五二

以上共計化驗結果一百零十種，由僅含痕跡之灰，至最多含有〇・五二%，其過〇・五%者，祇有兩種，故擬定本級糖品之灰分標準為不得過〇・五%。

第一級普通蔗糖品(即由荷蘭標準第二十二號至第二十五號以上之白糖品)之化學檢驗標準擬定如次：

- 一、蔗糖分 不得在八八%以下。
- 二、轉化糖分 不得過八%。
- 三、水分 不得過四・五%。

四、灰分 不得過〇·五%。

(七)第二級普通蔗糖品之標準

第二級普通蔗糖品，即由荷蘭標準號數十六號至二十二號之糖品，此項糖品進口較少，本局僅檢驗二十餘種，茲錄結果如次：

一、蔗糖分

樣品號數	名稱	商標	記號	荷蘭標準	旋光度	轉化旋光度	蔗糖%
二六四	黃片種	廣吉祥	一	六	八	二二·六〇	八二·九二
一四四	青車糖	太古	EM	二	〇	八五·七	二四·〇
八五	次白糖	三菱	MS(YRO)	一	八	八五·六	二四·二
二六	全	右	全	右	一	八五·三	二六·六
七五	全	右	全	右	MS(TR)	二	一八六·七四
一〇	一	全	右	MS(YRO)	二	一八六·七〇	二五·〇
一二	五	白	糖	全	右	全	一八七·二〇
二〇	六	全	右	全	右	〇	八六·五〇
三三	六	全	右	全	右	〇	八六·三〇
三三	七	全	右	全	右	〇	八六·七〇
一〇	五	次	白	糖	恒泰	留	二
二	八	九	四	〇	二	四	〇
八	八	九	一				

九七全	右	三井	FM	二	二九〇・三一	二四・二	八九・一〇	
一〇六全	右	豐泰仁	SH	二	二九〇・四〇	二三・四	八九・一四	
一二六白	糖	三菱	MS(YHO)	一	九八九・六〇	二六・〇	八九・八四	
一四一次白	糖	同益昌	SH	二	二九〇・七〇	二五・四	九〇・四〇	
一三八白	糖	三井	FM	二	二九〇・四〇	二五・六	九〇・八〇	
四四全	右	全右	全	右	二	二九〇・八〇	二五・六	九〇・八六
一三九全	右	增田	Z/M	二	二九一・四〇	一五・八	九〇・九三	
二三九次白	糖	太古	HM	二	九〇・〇〇	二八・〇	九一・〇〇	
一一三全	右	增田	SH	二	二九一・七〇	二六・〇	九一・一〇	
三四二青	糖	德和永	TWY	一	六九四・四	三二・〇	九四・五七	
三八八全	右	全右	全	右	一	八九四・七	三四・〇	九五・二〇

以上化驗結果二十二種，蔗糖分最低為八二・九二%，最高為九五・二〇%，最低最高平均為八九・〇六%，其在八五%以下者，僅有一種，故擬本級糖品之蔗糖分標準為不得在八五%以下。

二・轉化糖分

樣品號數	名稱	商標	記	荷蘭標準	轉化糖%
一三九	白糖	增田	Z/M	二	二四・〇六

三四二	青糖	德和永	FWY	一	六	四・二三
九七	次白糖	三井	TM	二	二	四・六一
一三八	白糖	三井	TM	二	二	四・六一
一四四	青車糖	太古	HM	二	〇	四・九四
二三九	次白糖	全右		二	〇	五・九五
一四一	右全	同益昌	SH	二	二	六・〇五
一二六	白糖	三菱	MS(YRO)	一	九	六・三二
一一三	次白糖	增田	SH	二	二	六・七九
一〇五	全右	恒記	SH	二	二	六・九〇
一二六	白糖	三菱	MS(YRO)	一	九	七・三六
九九	全右	全右		一	八	七・八五
七五	次白糖	全右	MS(TR)	二	一	七・九三
一二七	白糖	全右	MS(YRO)	二	〇	七・九三
二二五	全右	全右		二	一	八・〇四
一〇六	次白糖	豐泰仁	SH	二	二	八・二四
二〇六	白糖	三菱	MS(YRO)	二	〇	八・四〇
三三六	全右	全右		二	〇	八・七三

二六四 黃片糖·廣 吉祥 一 六 九·八一

以上化驗結果十九種，轉化糖分最低爲四·〇六%，最高爲九·八一%，全體俱在一〇%以下，故擬本級糖品之轉化糖分爲不得過一〇%。

三，水分

樣品號數	名稱	商標	記號	荷蘭標準	水分 %
三八八	青糖	德和永	FVY	一 八	〇·六七
二二九	全右太	古	HM	二 〇	二·六六
九七	全右三	井	FM	二 二	二·六七
一三八	白糖全	右	FM	二 二	二·六七
四四	全右全	右全		右全	二·六七
二七	全右增	田	SH	二 二	三·一〇
二〇六	全右三	菱	MS(YRO)	二 〇	三·一五
二六	中一白糖恒	記	SH	二 二	三·四九
一四四	青車糖太	古	HM	二 〇	三·五六
三三七	白糖三	菱	MS(YRO)	二 〇	三·五九
三三六	全右全	右全		右	〇 三·六一
一一三	次白糖增	田	SH	二 二	三·六七

九	八	全	右	三	菱	MS(YRO)	一	八	三·六八			
一〇	六	全	右	豐	泰仁	SH	二	二	三·七一			
六	〇	白	糖	恒	記	SH	二	二	三·九八			
一〇	五	次	白	糖	恒	記	SA	二	三·九八			
七	五	全	右	三	菱	MS(TR)	二	一	四·〇〇			
一	二	七	白	糖	全	右	MS(YRO)	二	〇	四·〇〇		
一	四	一	次	白	糖	同	益	昌	SH	二	二	四·〇五
二	二	五	全	右	全	右	MS(YRO)	二	一	四·〇八		
一	三	九	全	右	增	田	N/M	二	二	四·三九		
二	一	六	全	右	三	菱	MS(YRO)	一	九	四·七五		
二	六	四	黃	片	糖	廣	吉	祥	一	六	六·三八	

以上化驗結果二十三種，最低水分爲〇·六七%，最高爲六·三八%，其逾五%者，祇有一種，故擬本級糖品之水分標準爲不得過五%。

四，灰分

樣品號數	名稱	商標	號標	記	荷蘭標準	灰分%
一三九	白糖	增	田	N/M	二	二〇·〇四五
三四二	青糖	德和永	TWY		一	六〇·二

三八八	全右全	右全	右	一	八	〇・二二
二七	白糖增	田 SH		二	二	〇・二三
一三九	全右太	古 HM		二	〇	〇・二四
一一三	全右增	田 SH		二	二	〇・二八
二六四	黃片糖	廣吉祥		一	六	〇・三三
一二五	白糖三	菱 MS(YRO)		二	一	〇・三四
二六	中白二糖	恒 記 SH		二	二	〇・三四
一四一	次白糖	同益昌 SH		二	二	〇・三八
一〇六	次白糖	豐泰仁 SH		二	二	〇・三九
一四四	青車糖	太古 HM		二	〇	〇・四三
六〇	白糖	恒 記 SH		二	二	〇・四三
三三六	全右三	菱 MS(YRO)		二	〇	〇・四三
九七	次白糖	井 FM		二	二	〇・四九
一三八	白糖	井 FM		二	二	〇・五五
九九	次白糖	菱 MS(YRO)		一	八	〇・五九
二一六	白糖	菱 MS(YRO)		一	九	〇・六四
七五	次白糖	三菱 MS (TR)		二	一	〇・七一

一二七	白糖	三	菱	MS(YRO)	二	〇	〇	・	七	一		
三三七	全	右	全	右	全	右	二	〇	〇	・	七	七
二〇六	全	右	全	右	全	右	二	〇	〇	・	七	八
三四二	青糖	德和永	FMY	一	六	〇	・	九	〇			
二二六	白糖	三	菱	MS(YRO)	一	九	一	・	〇	六		

以上化驗結果二十四種，最低灰分〇・〇四五，最高灰分一・六%，在一%以下者二十三種，以上者僅一種，故擬定本級糖品之灰分標準為不得過一%。

第二級普通蔗糖品(即由荷蘭標準十六號以上至二十二號之糖品)之化學檢驗標準擬定如次

- 一，蔗糖分不得在八五%以下。
- 二，轉化糖分不得過一〇%。
- 三，水分不得過五%。
- 四，灰分不得過一%。

(八)粗製蔗糖品之標準

粗製蔗糖品即由荷蘭標準第八號以下至第十五號之糖品，本局共檢驗九十餘種，示其結果如次表：

- 一，蔗糖分

樣品號數	名稱	商標	荷蘭標準	旋光度	轉化旋光度	蔗糖 %
二八四	赤糖	協安成 Y	九	六三·八	二一·三	六五·三
一九一	全右	景生成 S.T.C.	八	六五·八	二一·六	六七·一
二一三	全右	裕德 YH	八	六九	二二·四	六九·七
二九二	全右	全興號 C.H.	八	七一·三	三三·二	七一·八
三四五	全右	裕德 Y.K.	八	七一·九	二五·四	七二·五
三三一	全右	廣記 G.H.C.	八	七四·三	二五·四	七三·七
二二四	青糖	豐泰仁 F.T.I.	一	七六·〇	二四·〇	七七·一二
二六〇	赤糖	景生成 F	一	七八·四	二二·四	七七·二七
二五九	全右	全興號 CH	一	七八·八	二一·四	七七·五七
三九〇	全右	和興 HM	八	七七	二七·六	七七·六七
二九〇	全右	宏泰益 O	九	七七·一	二四·六	七七·七五
新五〇	全右	鄧啓枝 JY	八	七七·八	〇	七七·八〇
二〇一	全右	廣記 H.T.O.	一	七五·二	二六·〇	七八·〇五
新三六	全右	鄧啓枝 JY	八	七八·五	四	七八·五四
新二八	全右	全右	八	七八·六	九	七八·六九
二六八	全右	裕源盛 S	八	七七·八	二四·六	七八·七

四六八 青糖勝發棧



十 八〇・五 二六・八 七九・六八

二四八 全右公裕 KO

一 〇 八一・〇 二一・六 七九・七四

四〇〇 赤糖德和永 TWY

八 七九 二八・六 七九・九

一二四 全右景生成 A

一 〇 七九・二 二四・〇 八〇・一〇

三七一 全右宏泰 益〇

八 七九・五 二七・九 八〇・一五

三〇九 全右裕源盛 DD

八 八〇 二四・六 八〇・五

新五六 全右新德永 TWY

九 八一・四一

新二八 全右豐泰仁 TTI

八 八二・〇〇

三九三 全右裕德 YV

一 二 八一・八 二九 八二・二八

新四九 全右三井天

一 〇 八二・三三

二〇一 全右廣記 ETC

一 〇 八二・五 二四・三 八二・三三

新六九 全右三井天

八 八二・九九

二四〇 全右太古 PX

一 一 八〇・二〇 二七・六 八三・一三

新三七 新德永 TWY

八 八三・二三

四八六 裕德 YB

八 八四 二七・八 八三・三三

二九一	·	景生成	○	一	八四	二五	八三·三七
四五	:	運通	MP(NS)	八	八四·五	二七·六	八三·五五
四三四	·	裕德	YY	八	八五·二	二八·八	八三·七一
三二八	:	太古	HM	一	八四·二	二八·四	八四·五六
新二七	:	德和永	FWY	八			八四·八〇
五四九	青糖	裕源盛	SS	一	二	八五	二七·六
二二二	:	信成	SS	一	四	八三·六	二六·〇
新一一	紅糖	德和永	FWY	八			八五·〇六
新八〇	赤糖	豐泰仁	FTI				八五·二〇
新七〇	:	三菱	III	八			八五·三三
一七〇	:	景生成	IS	一	四	二五·〇	二五·〇
新二三	:	德和永	FWY	九			八五·四八
四四六	:			八	八五	三〇	八五·六
四〇六	:	鄧啓枝	PK	八	八五	三〇·四	八五·七
新六〇	:	豐泰仁	FTI	八			八六·〇六
九二	:	裕源盛	YYS	一	〇	八六·八	二四·〇
新七三	:	德和永	FWY	八			八六·五二

五四八	:	裕源盛	YYS	一	〇	八六	二九	八六・六八
四五二	:	運通	PK(NS)	八		八七・八	二八・八	八六・九一
新八三	:	三井天		九				八七・〇四
新二	:	裕源盛	YYS	一	〇	八八	三〇	八七・六三
一四五	青車糖	太古	H	一	二	八八・六	二四・六	八七・六四
四八九	青糖	裕德	YM	一	〇	八八	二八・六	八七・七一
七八	:	信成	SS	一	〇	八五・八	二六・〇	八八・一九
九四	青糖	德和永	TWY	八		八八・五	二六・〇	八九・一四
一〇八	:	德和永	TWY	八號以下		八八・六	二六・〇	八九・二一
一七一	青糖	協安成	YSM	一	四	八九・六	二五・五	八九・四四
三五八	:	豐泰仁	FTI	一	五	九一	二五	八九・八一
六八	赤糖	太古	PK	一	〇	八八・四	二五・二	八九・九八
新五九	青糖	豐泰仁	FTI	一	四			九〇・一五
一八二	:	德和永	TWY	一	四	九〇・九	二五・六	九〇・五五
新五七	:			一	四			九一・一三
新四三	:	豐泰仁	FTI	一	四			九一・二〇
新七六	:	德和永	TWY	一	四			九一・四〇

八〇	赤糖	協安成	YSP	九	九〇・四二八	九二・三七
三六七	青糖	豐泰仁	YPT	一	九一・七三一・八	九二・四
二四七	：	裕源盛	YYS	一	三九二・五二六・四	九二・四一
新八一	：	：	：	：	：	九二・七九

以上化驗糖品六十九種，蔗糖分最高者九二・七九%，最低者六五・三%，其在七〇%以下者僅有三種，故擬本類糖品之蔗糖標準成分爲不得在七〇%以下。

二、轉化糖分

樣品號數	名稱	商標	荷蘭標準	轉化糖%	
一〇九	赤糖	協成安	YSP	九	一一・三〇
一一一	全右	鄧啓枝	CS	八	一一・九七
九四	全右	德和永	TWY	八	三・五六
三九三	全右	裕德	YV	一一一	三・六一
新八一	青糖	裕源盛	YYS	一四	三・六一
新八三	赤糖	三井天	天	九	三・七二
二四七	青糖	裕源盛	YYS	一一三	三・七五
四八九	全右	裕德	YM	一〇	四・三〇
二七	赤糖	德和永	TWY	八	四・一〇

二八	全右全	右全	右	八	四·一九
九二	全右裕源盛	YYS		一〇	四·二九
新八〇	全右豐泰仁	FTI		八	四·四七
四〇六	全右鄧啓枝	PK		八	四·五七
一〇八	全右德和永	FVY	八號以下		四·五八
新七三	全右全	右全	右	八	四·六〇
九三	全右鄧啓析	JY		八	四·六九
新五七	青糖德和永	TWY		一四	四·八四
新七六	全右全	右全	右	一四	四·八五
四五二	赤糖運通	FKS	NS	八	四·九〇
新七〇	全右三菱	III		八	四·九二
新六九	全右三井天	天		八	四·九八
二五〇	全右協安成	T		八	五·一三
三〇九	全右裕源盛	DD		八	五·一三
三二三	全右裕德	YH		八	五·二一
新二	全右裕源盛	YYS		一〇	五·二四
五四八	全右全	右	右	一〇	五·四四

新五〇	全	右	鄧啓枝	NY	八	五・五三
二八六	全	右	裕源盛	SS	八	五・五七
二八一	全	右	裕德	YB	一一	五・六
七八	青糖	信成	成	SS	一〇以上	五・六三
新二七	赤糖	德和永	永	TWY	八	五・六七
新七七	全	右	全	右	全	右
新五六	全	右	全	右	九	五・八六
三六七	青糖	豐泰仁	仁	FTH	一四	五・八七
一四五	青車糖	太古	古	F	一二	五・九九
新五九	青糖	豐泰仁	仁	FTH	一四	六・〇八
新六〇	赤糖	全	右	全	右	八
七四	全	右	三井	TBD	八	六・一〇
新二八	全	右	鄧啓枝	NY	八	六・二二
新三六	全	右	全	右	全	右
新四三	青糖	豐泰仁	仁	FTH	一四	六・三七
三七一	赤糖	宏泰	益	O	八	六・三八

新三	一八二	九〇	新三八	二二二	八九	二五四	新四九	四三四	四八六	八七	四五	四四六	二四〇	新二一	二一〇	四〇〇
全右	青糖全	赤糖華昌	全右豐泰仁	全右全	全右公裕	全右德和永	全右三井天	全右裕德	全右全右	全右太古	全右運通	全右德和永	全右太古	全右德和永	赤糖康記	全右德和永
HWY	全右	HO	ETH	全右	KY	HWY	天	KY	YG	PX	NS	HWY	PX	HWY	HTO	HWY
九	一四	八	八	八	八	八	一〇	八	八	一〇	八	八	一一	八	八	八
六・三九	六・四一	六・四四	六・六八	六・六八	六・七五	六・八三	六・八七	七・〇九	七・二	七・三九	七・四〇	七・五〇	七・五〇	七・五〇	七・五二	七・六二

八號以下

三五八	青糖	豐泰仁	FTI	一五	七·六五
三三八	全右太	古	HM	一五	七·七四
一四五	青糖	協安成	YSE	一四	七·八三
一六一	赤糖	裕德	YV	八	七·九七
二九〇	全右宏	泰益	〇	九	八·〇四
二二二	青糖	信成	SS	一四	八·四三
三九〇	赤糖	和興	HH	八	八·九二
四六八	青糖	勝發棧	CH	一〇	八·九六
一二四	赤糖	景生成	△	一〇	八·九八
九一	青糖	裕源盛	YXS	八	九·〇〇
七七	赤糖	公裕號	KO	八	九·〇一
一九八	全右	豐泰仁	FTI	八	九·二六
一二四	青糖	全右全	右	一〇	九·六三
一三〇	全右	德和永	FWY	一〇	九·七九
三三一	全右	廣記	CTO	八	九·九四
二四八	全右	公裕	KO	一〇	〇·〇六
八八	赤糖	太古	〇	八	〇·〇九

二九一	全右	景生成	○	一〇	一〇・一〇
二四五	全右	勝發棧	SH	八	一〇・八一
五四九	青糖	裕源盛	SS	一一	一〇・八一
二六〇	赤糖	景生成	F	一〇	一〇・八七
二九二	全右	全興號	CH	八	一〇・九七
二六六	全右	鄧啓枝	JY	八	一一・二〇
二〇一	全右	慶記	HTC	一〇	一一・三四
一七〇	全右	景生成	SE	一四	一一・八五
二九一	全右	全右	STC	八	一一・九二
二五九	全右	全興號	CH	一〇	一一・三五
二八四	全右	協安成	Y	九	一一・六九
二四六	全右	華昌號	HC	八	一一・五二
三四五	全右	裕德	YK	八	一一・九一

以上化驗結果八十九種，轉化糖分最低為一・三%，最高為一四・九一%，其在一二%以下有八十七種，佔百分之九十五以上，故擬定本類糖品之轉化糖分為不得過一二%。

三、水分

樣品數稱 名稱 商號 標記 荷蘭標準 水分%

新八二	青糖	裕源盛	YXS	一	四	〇・九七
新四三	仝右	豐泰仁	FLI	一	四	一・二〇
五六	赤糖	裕源盛	YXS	一	〇	一・三一
三六七	青糖	豐泰仁	FLI	一	四	一・三九
五五(B)	赤糖	德和永	LWY	八	一	一・四六
新七六	青糖	德和永	LWY	一	四	一・六一
一八二	青糖	德和永	LWY	一	四	一・六八
七八	仝右	信成	SS	一	〇	一・八二
新五九	仝右	豐泰仁	FLI	一	四	一・八二
三五八	仝右	仝右	仝右	一	五	一・八五
二四七	仝右	裕源成	YXS	一	三	一・八五
三九三	赤糖	裕德	XY	一	二	二・〇二
四五二	仝右	運通	P K 	八	二	二・〇九
新五七	青糖	德和永	LWY	一	四	二・一五
一七五	仝右	協安成	YSF	一	四	二・一八
新二	赤糖	裕源盛	YXS	一	〇	二・三一

四八九	青糖	裕德	YW	一	〇	二・三五
五四九	全右	裕源盛	SS	一	二	二・四二
一七〇	赤糖	景生成	R	一	四	二・四五
八〇	全右	協安成	YSF	九		二・五六
五三	全右	德和永	S	八		二・六四
五五(A)	全右	全右	FMT	八		二・六七
五四	全右	全右		八		二・七七
四〇六	全右	鄧啓枝	PK	八		二・八九
二九一	全右	景生成	〇	一	〇	二・九〇
一一五	全右	豐泰仁	FPI	八		二・九一
新三八	全右	豐泰仁	FPI	八		二・九一
三二八	全右	太古	HM	一	五	二・九五
一四五	青車糖	太古	H	一	二	二・九六
五四八	赤糖	裕源盛	YYS	一	〇	三・〇三
新二八	全右	鄧啓枝	JY	八		三・〇四
九四	全右	德和永	FMY	八		三・〇九
新六〇	全右	豐泰仁	FPI	八		三・一一

九〇	全右	華昌	HO	八	三・一一
新六九	全右	三井	天	八	三・二三
四五	全右	運通	MEP(NS)	八	三・一六
四三四	全右	裕德	YY	八	三・一六
九三	全右	鄧啓枝	JY	八	三・一六
二五〇	全右	協安成	F	八	三・二一
新五〇	全右	鄧啓枝	JY	八	三・二三
九二	全右	裕源盛	YYS	一	三・二八
新三六	全右	鄧啓枝	JY	八	三・二八
一三一	全右	全右	CS	八	三・三〇
二四〇	全右	太古	PX	一一	三・三一
八九	全右	公裕	KY	八	三・三一
三〇九	全右	裕源盛	DD	八	三・三一
七七	全右	全右	KO	八	三・四〇
新二三	全右	德和永	TMY	九	三・四九
七四	全右	三井	TBD	八	三・五三
一一七	全右	德和永	TMY	八	三・五三

○

二八一	四〇〇	六九	二六八	八八	新七三	一六一	新三六	新七七	一一八	新八〇	八七	新一一	四四六	六八	新二七	四八六
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	赤	紅	全	全	全	全
右	右	右	右	右	右	右	右	右	右	右	糖	糖	右	右	右	右
裕	德和永	太古	裕源盛	太古	德和永	裕德	全	全	德和永	豐泰仁	太古	全	德和永	太古	德和永	裕德
德	FWY	〇	SS	〇	TMY	YY	右	右	永	仁	PX	右	永	古	永	德
YB							全	全	TMY	PTI		全	FWY	PX	FWY	YB
							右	右				右				
一	八	八	八	八	八	八	九	八	八	八	一	八	八	一	八	八
											〇			〇		
二	三・九九	三・九三	三・八六	三・八五	三・八四	三・八四	三・八一	三・七六	三・七六	三・七五	三・七一	三・六八	三・六八	三・六四	三・六四	三・五六
四・〇〇																

新七〇	全右三菱	III	八	四・〇一
四六八	青糖勝發棧	CH	一	四・〇二
一一〇	赤糖廣記	HFC	八以下	四・一〇
一〇八	全右德和永	FWY	八以下	四・二六
二二二	青糖信成	SS	一四	四・三〇
二五四	赤糖德和永	FWY	八	四・五二
二八四	全右協安成	Y	九	四・六四
二四五	全右勝發棧	SE	八	四・七四
新四九	全右三井天		一〇	四・七五
一九八	赤糖豐泰仁	FTI	八	四・八四
三七一	全右宏泰	益〇	八	四・八七
三二三	全右裕德	YH	八	四・九五
三四八	青糖公裕	KC	一	四・九八
二六〇	赤糖景生成	F	一	四・九八
三九〇	全右和興	HH	八	五・四二
二六六	全右鄧啓枝	JY	八	五・五一
二九〇	全右宏泰	益〇	九	五・五四

一五九 全右 空興號 OH 一 〇 五·六一
 三四五 全右 裕德 YK 八 五·六三
 三三一 全右 廣記 CTO 八 五·八四
 一二四 青糖 豐泰仁 FTH 一 〇 五·八九
 二四六 赤糖 華昌 HC 八 六·〇一
 一九一 全右 景生成 STC 八 六·四六
 二〇一 全右 廣記 HIC 一 〇 六·六〇
 九一 青糖 裕源盛 YXS 八 六·六二
 一二四 赤糖 景生成 A 一 〇 六·七九
 二九二 全右 全興號 CA 八 六·八三
 一二〇 青糖 德和永 TWX 一 〇 七·七六

以上化驗糖品九十五種，水分最低爲〇·九七%最高爲七·七六%，其在七%以上者僅有一種，故擬定本類糖品之水分標準爲不得過七%。

四·灰分

樣品號數	名稱	商標	記號	荷蘭標準	灰分%
新八二	青糖	裕源盛	YXS	一四	〇·一一
新七六	全右	德和永	TWY	一四	〇·一一
新五九	全右	豐泰仁	FTH	一四	〇·一六

一七〇	赤糖	景生成	R	一四	〇・一八
新五七	青糖	德和永	TWY	一四	〇・二一
新四三	全右	豐泰仁	FPI	一四	〇・二一
三六一	赤糖	豐泰仁	FPI	一四	〇・二九
五四九	青糖	裕源盛	SS	一二	〇・三一
一七五	全右	德和永	TWY	一四	〇・三三
二二二	全右	信成	SS	一四	〇・三九
七八	全右	全右	全右	一〇	〇・三九
三五八	全右	豐泰仁	FPI	一五	〇・四一
三二八	全右	太古	HM	一五	〇・四二
二四七	全右	裕源盛	YYS	一三	〇・四七
一七五	全右	協安成	YSP	一四	〇・五二
八七	赤糖	太古	PK	一〇	〇・六〇
二九一	全右	景生成	O	一〇	〇・六一
新六〇	全右	豐泰仁	FPI	八	〇・八九
	青車糖	太古	田	一二	一・〇〇
新八三	赤糖	三井	天	九	一・二三

四八九	青糖裕德	YM	一〇	一・二八
一六一	赤糖裕德	YV	八	一・三五
九〇	全右華昌	HC	八	一・三七
四八一	全右運通	P M NS	八	一・四〇
四六八	青糖勝發棧	OH	一〇	一・四〇
新四九	赤糖三井天		一〇	一・四一
七七	全右公裕	KO	八	一・四五
二六〇	全右景生成	T	一一	一・四八
八九	全右公裕	KY	八	一・五〇
二五〇	全右協安成	F	八	一・五〇
三九三	全右裕德	YV	一一	一・五二
新二七	全右德和永	TWY	八	一・五三
一一〇	全右廣記	HTO	八以下	一・五六
八八	全右太古	〇	八	一・五八
八〇	全右協安成	YSE	九	一・六一
新二三	全右德和永	TWY	九	一・六三

九一	青	糖	裕	源	盛	YYS	八	一·六四
三二三	赤	糖	裕	德	德	YH	八	一·六四
新五六	全	右	德	和	永	TWY	九	一·六六
五六	青	糖	裕	源	盛	YYS	一〇	一·六七
一三〇	全	右	德	和	永	TWY	一〇	一·六九
四三四	赤	糖	裕	德	德	YY	八	一·七五
二四八	青	糖	公	裕	裕	KO	一〇	一·七六
新七三	赤	糖	德	和	永	TWY	八	一·七七
九四	全	右	全	右	全	右	八	一·七八
二五九	全	右	全	興	號	CH	一〇	一·七八
一二四	全	右	景	生	成	A	一〇	一·七九
四五二	全	右	運	通	通	PK	八	一·八〇
九二	全	右	裕	源	盛	YYS	一〇	一·八二
一三二	全	右	鄧	啓	枝	OS	八	一·八四
三四五	全	右	裕	德	德	YK	八	一·八九
五三	全	右	德	和	永	S	八	一·八九



二八四	全右	協安成	Y	九	一・九四
新六九	全右	三井天		八	一・九五
新一一	紅糖	德和永	TWY	八	一・九七
四四六	赤糖	德和永	TWY	八	一・九七
七四	全右	三井	TBD	八	一・九八
新七七	全右	德和永	TWY	八	二・〇二
二九〇	全右	宏泰	益〇	九	二・〇三
三三一	全右	廣記	CLO	八	二・〇五
二九二	全右	全興	CH	八	二・〇五
新八〇	全右	豐泰仁	FTH	八	二・〇五
二六八	全右	裕源盛	SS	八	二・〇八
二五四	全右	德和永	TWY	八	二・一三
四〇六	全右	鄧啓枝	PK	八	二・一三
三七一	全右	宏泰	益〇	八	二・一四
一四五	全右	勝發棧	SF	八	二・一四
一〇一	全右	廣記	HTC	一〇	二・一九
五五(A)	全右	德和永	TWY	八	二・二〇

四〇〇	一一五	新三八	一〇八	一九八	二四〇	三九〇	二四六	三〇九	四八六	二九一	一一八	五四八	二八一	二六六	一九八	一一七
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
右	右	右	右	右	右	右	右	右	右	右	右	右	右	右	右	右
德和永	全	豐泰仁	德和永	豐泰仁	太古	和興	華昌	裕源盛	裕德	景生成	德和永	裕源盛	裕德	德和永	鄧啓枝	豐泰永
TWX	全	FTI	TWX	FTI	PX	HH	HC	DD	YG	STC	TWX	YYS	YB	TWX	JY	FTI
	右															全
八	八	八	八號以下	八	一一	八	八	八	八	八	八	一〇	一一	八	八	八
三・〇四	三・〇三	三・〇三	三・〇〇	三・〇三	二・九四	二・九三	二・九一	二・八二	二・七七	二・七一	二・五二	二・四〇	二・四〇	二・三一	二・三〇	二・二五
																二・二一

一二四	青糖	豐泰仁	JEPI	一〇	三・〇五	
九三	赤糖	鄧啓枝	JY	八	三・九〇	灰爲石膏
五五(B)	全右	德和永	TWY	八	四・〇七	
新二六	全右	鄧啓枝	JY	八	六・六一	不溶物六，七五%大部分爲石膏
新二八	全右	鄧啓枝	JY	八	六・六四	不溶物六，八%大部分爲石膏
新五〇	全右	鄧啓枝	JY	八	七・五五	不溶解物八%大部分爲石膏

以上化驗結果九十三種，最低灰分〇・二%，最高七・五五%，其在三・五%以上者，祇有五種，且此五種之中，四種俱大部分含有石膏質，顯係糖中攝加之雜物，故擬定本類糖品之灰分標準爲不得過三・五%。

粗製糖品，即由荷蘭標準八號以下至第十五號之粗糖品，擬定化學檢驗標準如次：

- 一、蔗糖分
不得在七〇%以下。
- 二、轉化糖分
不得過一二%。
- 三、水分
不得過七%。
- 四、灰分
不得過三・五%。

(九)液狀蔗糖品之標準

液狀糖品即糖漿糖水等，大半為糖結晶後所餘之母液，色黑品低。吾國進口多供蜜餞等用途，然輸入量並不甚多，本局前後僅檢驗八種，茲錄結果如次：

樣品號數	名稱	商號	標記	色況	旋光度	轉化旋光度	蔗糖%	轉化糖%	水分%	灰分%
一九六	糖漿	鄧啟枝	JY	黑	五八·六	二二	六二·八六	七·三六	二八·八	〇·二九
一四八	糖水	太古	W		三二·〇	一三·二	三五·二	三四·一七	二二·八	三·九
一九四	糖漿				三三·〇	一三·二	三五·二	三四·二	二二·六	三·九
三〇一		大昌號	金鷹		二八·二	一〇·二	二九·五	二二·六九	一八·六	二·二八
三〇七	糖水	鄧啟枝	JY		六八·零	二〇·一	六八·四二	〇·三八	三一·二	—
三七四		大昌	屋牌	黑	六〇·二	二一·四	六一·〇五	五·四一	三三·三	〇·一八
五三一		勝發	SFC		五二·〇	一八·〇	五二·七六	二四·三五	二·四	八·九五
五三九		慎昌			四二·〇	二〇·二	四六·七一	二〇·六五	二四·二	三·五六

以上各種分析結果，參差不齊，如蔗糖分由二九·五%至六八·四%，轉化糖分由〇·三%至三四·二%，水分由一一·四%至三三·三%，灰分由〇·一八%至九·五%，最高最低相距甚遠，難為擬定標準之根據。查勃蘭氏糖品分析法(Sugar Analysis by Brown)所載

糖蜜(Molasses)之分析結果如下：

旋光度

三〇—五〇

轉化旋光度

一〇—二一

蔗糖分

三二—五二

轉化糖分

一三—二四

水分

二九—三二

灰分

〇·五一—四 %

又美國政府規定糖蜜糖水之成分標準，為水分不得過二五%，灰分不得過五%，（見李許氏食品分析法第六·一頁 *Loach—Food Analysis—P. 621*）又國際商品防偽會議（*Deuxieme Congrès International Pour la Repression des Fraudes*）第二次會議議決，甜菜糖蜜內應含四〇—六〇%結晶性糖，甘蔗糖蜜內應含四〇%結晶性糖，茲斟酌參照，擬定標準如次，未知當否。

（一）蔗糖分不得在三〇%以下。

（二）轉化糖分不得過三五%。

（三）水分不得過三五%。

（四）灰分不得過五%。

一〇）蔗糖品化學檢驗標準結論

蔗糖品化學檢驗標準之擬定，為至困難之事，蓋其擬定方法應根據事實，合於實用，不

普通糖品	(一) 九.六五	六.六	八.八	八.三	無	八	四.八	〇.四	四.五	〇.五	痕跡	〇.五
	(二) 五.〇〇	二.六	八.五	九.一	四.〇	一	〇.六	〇.五	五	一.〇	〇.四	一
粗製糖品 五.七	三.三	七.〇	二.四	二.三	一	二.七	〇.七	七	七.五	〇.三	三.五
液狀糖品 六.四	五.五	三.〇	三.二	〇.六	三	五.三	二.四	三.五	八.五	〇.八	五

(註)各種成分最高最低數目係根據本局化驗結果
 按照擬定標準，對於本局已經化驗各糖品，合格及不格之數，列成一表如次：

	蔗		糖		分		轉化		糖		分		水		分		灰		分				
	化驗 數目	合格 數目	不合格 數目	化驗 數目	合格 數目	不合格 數目	化驗 數目	合格 數目	不合格 數目	化驗 數目	合格 數目	不合格 數目	化驗 數目	合格 數目	不合格 數目	化驗 數目	合格 數目	不合格 數目	化驗 數目	合格 數目	不合格 數目		
特等糖品	六.二	六.二	無	六.八	六.八	無	六.三	六.三	無	六.一	六.一	無										
普通糖品	(一) 八.四	八.二	二	八.八	八.七	一	二.五	二.三	二	一.〇	一.八	二											
	(二) 二.二	二.一	一	一.九	一.九	無	二.三	二.二	一	二.四	二.三	一											
粗製糖品	六.九	六.六	三	八.九	八.五	四	九.五	九.四	一	九.三	八.八	五										
液狀糖品	八	七	一	八	八	無	八	八	無	八	七	一										
共 計	二.四	二.二	七	二.三	二.五	五	三.四	三.〇	四	二.六	二.七	九											
不合格總數 二.五																						

(十一) 葡萄糖之標準

本局所化驗之葡萄糖，有粉狀，塊狀，液狀三種，唯數量俱極有限，茲錄分析結果如次：

一，粉狀

樣品 號數	名稱	商號	商標	葡萄糖 分	糊精	麥牙 糖	無機 酸	水分	灰分
四二六	葡萄糖	通裕		九〇七				〇・二七	痕跡
五〇〇		興華		九〇〇				〇・二二	
新五				九〇三				〇・〇九	痕跡
新八				九八四				一・三三	
新三		乾卯		九八三				〇・〇七	痕跡
新二六		興華		九六六				三・〇二	痕跡
二，塊狀									
二三五		興華		九六五	四七五	二六八	〇・〇九	七・七三	〇・三三
二三三		世昌		九七四	四〇五	七・五三	〇・〇九	一三・一八	〇・二八
四二〇		興華		九六八	八〇八	一三・六七		九・五七	〇・二九

五四 卜門內 No.606 充·壹 0.90 一六·九 一一·三 0.三1

三·液狀

新↓ 卜門內 FHC 三·八一 五·六一 二·九七 六·六一 痕跡

新三五 : 興華  三·三 四·八二 四·二六 一四·四 0.二六

國際防僞會議第二次會議，關於葡萄糖標準之議決案如次：

一，結晶者：水分一八—二五%

葡萄糖三五—四五%

糊精一，一五—四五%

無機物 一%

酸 〇·二%

二，塊狀者：水分一八—二五%

葡萄糖 六五—七五%

糊精 八一—九五%

無機物 一·五%

酸 〇，五%

按葡萄糖進口係供工業用途(多用於製革)本無檢驗之必要，唯部頒糖品檢驗規程第二條第五

項既有其他糖品之規定，故遇有商人報驗者，不得不檢驗之，既已檢驗，不能無標準。茲擬定較簡單之標準如次：

葡萄糖分

葡萄糖	粉狀：	不得在九五%以下。
	塊狀：	不得在六五%以下。
	液狀：	不得在三五%以下。

(十二)乳糖之標準

本局化驗之乳糖，計有十六種，錄示結果如次：

樣品號數	名稱	商號	標	乳糖分	水分	灰分
三四一	乳糖	禮和		九九·四〇	，二三〇·〇四	
三七八	全右中	和	CNPO	九九·三〇	〇·〇九	〇·〇一
四五四	全右須	田	HMS	九八·三〇		
五〇〇	全右興	華	MV	九九·一〇		
六〇九	全右全	右	MV	九八·五〇	〇·一一	
五三二	全右全	右	·	九九·三〇	〇·一三	〇·〇二

略，最大缺點則在於合格與不合格無一定限制，今既積數閱月之糖檢經驗，及數百種分析結果，而為前述種種之擬定，則對於舊定合格標準，自有修改之必要。茲將糖品檢驗規程第六條條文，及擬加修改條文案分錄於下：

一，糖品檢驗第六條條文，

第六條 糖品檢驗合格之標準，

1. 荷蘭赤糖及白糖以色澤為標準，分別十八級，由八號至二十五號。

2. 古巴及呂宋糖以轉光指數為標準。

3. 日本及太古糖並其他糖品以色澤為標準，分下列七級：

三溫，三、二五溫，三、五溫，三，七五溫，四溫，四、二五溫，四，五溫。

二，擬加修改條文案

第六條 糖品檢驗合格之標準。

一，糖品中不得含有妨害衛生之物質。

二，蔗糖品之品質標準如次：

	蔗糖	轉化糖	水分	灰分
1. 冰糖，方糖，塊糖，砂糖，粗砂糖，車白糖，糖霜，糖粉等。	不得在九八%	不含或僅微量	不得過○	不得過○
2. 白糖，在荷蘭標準第二十三號至第二十五號以上者。	不得在八八%	不得過八%	不得過四、五%	不得過○

- | | | | | | |
|----|-----------------------------|--------------|--------------|-------------|--------------|
| 3. | 白糖，青糖，在荷蘭標準第十
六號至第二十二號者。 | 不得在八五
%以下 | 不得過一
%○ | 不得過五
% | 不得過一
% |
| 4. | 赤糖，紅糖，青糖，在荷蘭標
準第十號以下者。 | 不得在七〇
%以下 | 不得過一
%·一% | 不得過七
% | 不得過三
%·五% |
| 5. | 糖漿糖水等。 | 不得在三〇
%以下 | 不得過二
%五% | 不得過三
%五% | 不得過五
% |

三、 葡萄糖

1. 粉狀者，至少應含有葡萄糖分九五%。
2. 塊狀者，至少應含有葡萄糖分六五%。
3. 液狀者，至少應含有葡萄糖分三五%。

四、 乳糖至少應含有乳糖分九八%。

(十四) 實施標準後取締不合格糖品之辦法

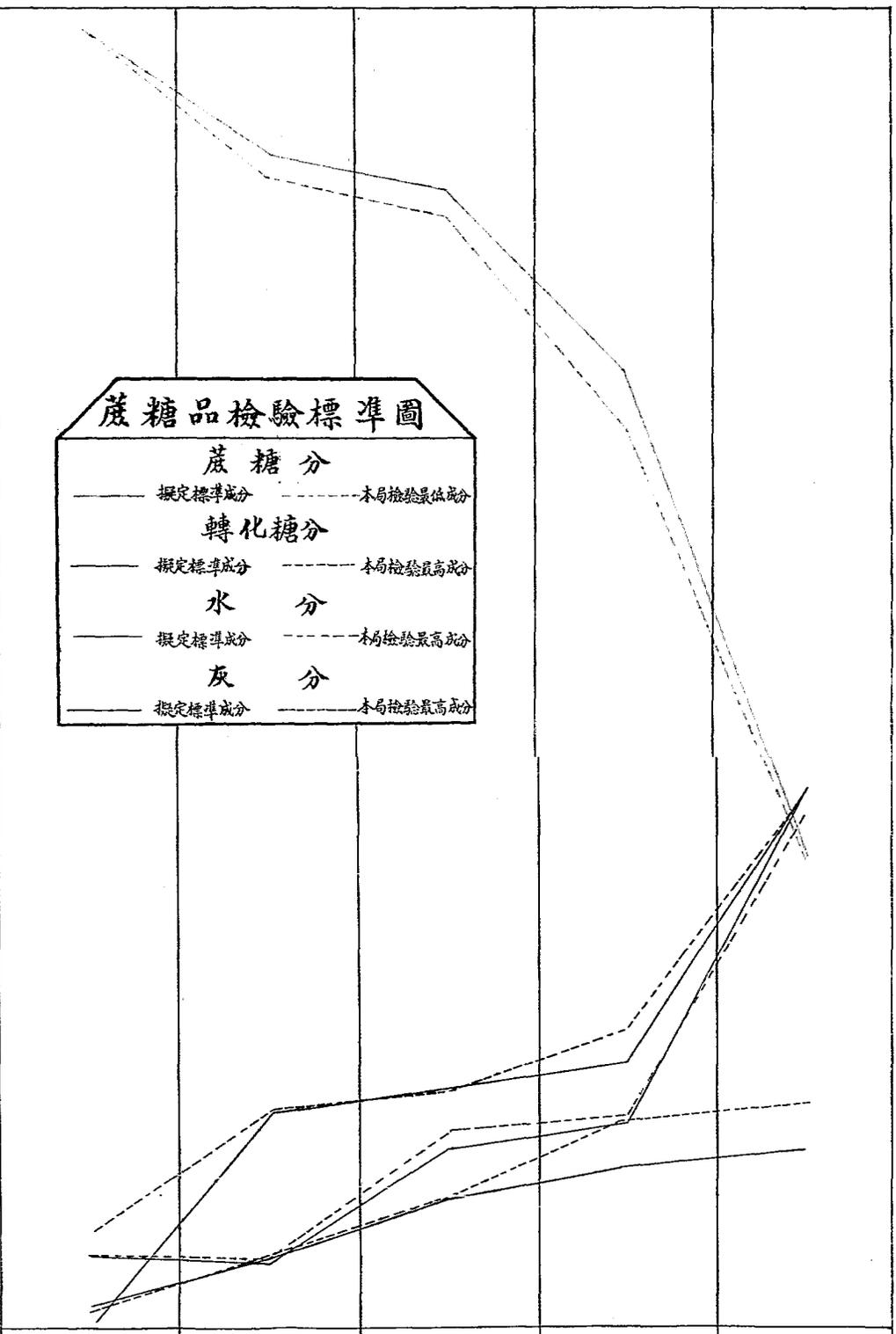
本局檢驗糖品，深得海關協助，所有進口糖品非經報驗，由本局發給證書或進口憑單後，不得起貨運銷，是以辦理以來，各商家皆照章請驗，而本局之證書或憑單在天津糖業界乃大著其效力，情合格標準，迄未實施致一向檢驗僅屬有名無實，未能澈底為憾，若能實行前述標準辦法，政府既可貫徹其政策，商人並不受重大之影響，自屬有裨檢政，但僅實施合格標準，而不規定取締辦法，則劣貨尙得銷行，檢驗仍未澈底，用特增擬實施標準後取締不合格糖品辦法於下：

100%
95%
90%
85%
80%
75%
70%
65%
60%
55%
50%
45%
40%
35%
30%
25%
20%
15%
10%
5%
1%
0.9%
0.8%
0.7%
0.6%
0.5%
0.4%
0.3%
0.2%
0.1%
0

蔗糖品檢驗標準圖

蔗 糖 分	
—— 擬定標準成分	- - - 本局檢驗最低成分
轉 化 糖 分	
—— 擬定標準成分	- - - 本局檢驗最高成分
水 分	
—— 擬定標準成分	- - - 本局檢驗最高成分
灰 分	
—— 擬定標準成分	- - - 本局檢驗最高成分

特等糖品 普通糖品 (一) 普通糖品 (二) 粗製糖品 液狀糖品



一，慎重發給進口憑單 糖品報驗後，本應俟化驗完畢發給合格證書後，方得報關進口，唯糖品檢驗規程第二條規定，於必要時，得於扞樣後，先行發給進口憑單，原爲體恤商民之意，由是商家報驗之後，往往有急於起途，未能待及化驗完畢，請求先發進口憑單者，本局以合格標準，尙未實行，故亦多予方便，唯此後若實施合格標準，則此層殊有慎重之必要，應於可能範圍之內，縮短化驗時間，遵照糖品檢驗規程規定，唯於必要之時，方得發給進口憑單。

二，檢驗不合格之糖品，准商人請求覆驗，唯以一次爲限。

三，覆驗再不合格之糖品，即不發給合格證書，絕對不准進口，由本局與海關之合作精神，及本局證書之效力觀之，逆料如有劣貨必不至於偷漏，其因化學品質之不合標準者，儘可運回原產地，加以精製，仍可銷售也。

諸君欲求精
良美術之印
刷乎？

「凡屬印刷
無美不備
工精價廉
定期不悞」

請到——

「文嵐移」

「解決之」

天津東馬路

(電話)

二，三八六四

