

团 体 标 准

T/GDFCA XXX—202X

古法红糖

Traditional brown sugar

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

广东省食品流通协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 产品分类 4

5 技术要求 4

6 检验规则 5

7 标志、标签、包装、运输、贮存 6

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

古法红糖

1 范围

本文件规定了古法红糖的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、产品的标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于古法红糖生产、经营、检测、标签以及其他有关领域。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

古法红糖 traditional brown sugar

选用新鲜、无病虫害、含糖量高的甘蔗为原料经榨汁、使用“连环锅”和“直风枪灶”的仿古方式加热、除沫、中和、澄清、熬煮、炼糖、打砂等工序，采用石灰法工艺制成的呈赤褐色的糖。

3.2

连环锅 successive pots

多个不同口径、不同深度的铁锅依次连接摆放，通常呈阶梯状分布。甘蔗汁在熬制过程中依次从一个锅流向另一个锅。每个锅在熬制过程中都有特定的作用，随着蔗汁在不同锅中的流转，水分不断蒸发，浓度逐渐提高，最终达到粗糖浆的雏形。

3.3

直风枪灶 constant temperature air stove

直风枪灶是一种为连环锅提供加热的炉灶系统。它通常由炉膛、风道和烟囱等部分组成，能够产生强劲的、直接的风力，将热量集中高效地传递给连环锅，以满足古法红糖熬制过程中对高温持续稳定加热的需求。

4 产品分类

古法红糖根据用途可分为直接食用和非直接食用两大类。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 甘蔗应符合 GB 2762、GB 2763 的要求，新鲜、无霉变腐烂。

5.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

5.2 工艺流程

甘蔗冲洗→榨汁→过滤→“连环锅”、“直风枪灶”加热→除沫、中和、澄清→熬煮→炼糖→打砂→成型→烘干→冷却→包装→入库。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	呈金黄色至赤褐色	取样品去除外包装后置于洁净白瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味
滋味、气味	具有浓郁的蔗香，味甜，无焦味，无异味	
组织形态	呈粉状、颗粒状或块状	
杂质	无明显黑渣和杂质	

5.4 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
总糖分（蔗糖分+还原糖分）/（g/100g）	≥ 82	QB/T 2343.2
干燥失重/（g/100g）	≥ 10	GB 5009.3
不溶于水杂质/（mg/kg）	≤ 250	QB/T 2343.2

5.5 污染物指标

应符合 GB 2762的规定，还应符合表3的规定。

表 3 污染物指标

项目	指标	检验方法	
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≥	0.4	GB 5009. 12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≥	0.4	GB 5009. 11
不溶于水杂质/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009. 12

5.6 微生物限量

直接食用的古法红糖微生物指标应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值					
^a 样品的采集及处理按GB 4789. 1执行					

5.7 生物指标

5.7.1 螨：不得检出。

5.7.2 检验方法按 GB 13104 规定的方法测定。

5.8 食品添加剂要求

5.8.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

5.8.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的要求。

5.9 生产加工过程要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.10 净含量

应符合 JJF 1070 的规定，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一配方、同一班次，同一生产线和生产工艺、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的样品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽取小于1kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1kg的包装单位产品，抽样量不少于2kg。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应由质检部门按本文件检验，检验合格的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目应包括：感官要求、净含量、总糖分、干燥失重。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验应每半年进行一次。有下列情况之一者，亦须进行：

- a) 新产品投产前（包括老产品转厂生产）；
- b) 正式生产后，如生产工艺配方发生变化可能影响产品性能时；
- c) 停产超过 12 个月再重新恢复生产时；
- d) 原料产地或供货商发生重大改变时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

6.4.2 型式检验项目包括本标准要求全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

6.5.2 检验结果如有不符合本文件要求时，可在同批产品中加倍抽样复检，复检结果如仍有不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，复检结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。生物项目检验结果如有不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,产品标签应标识即食或非即食，非即食的产品还应标识食用方法。

7.1.3 推荐红糖在红糖的标签上标准保质期，保质期由生产企业和包装单位自行确定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应无毒、无害、无污染，符合相应的卫生标准和有关规定。

7.2.2 产品宜选用真空包装，若采用包装袋，包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密，无泄漏，无污染现象。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无毒、无异味、不得与毒、腐物品混运。运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防潮。

7.4 运输

7.4.1 贮存过程中，防止曝晒雨淋，严禁与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀或易污染的物品混运、混贮。不应受潮，仓库内保持干燥和阴凉。

7.4.2 产品贮存在清洁阴凉、通风避光、干燥、无虫害、无鼠害的成品库中。应离地离墙存放，不得直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜，并有明显的分类标志。不得露天堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。