

ICS 67.180.10

CCS X 31

# 团体标准

T/GDFCA 109—2024

古法红糖

Traditional brown sugar

2024-11-25 发布

2024-11-25 实施

广东省食品流通协会 发布

广东省食品流通协会

## 目 次

前 言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 产品分类 .....	2
5 技术要求 .....	2
6 试验方法 .....	3
7 检验规则 .....	4
8 标志、标签、包装、运输、贮存 .....	5
参 考 文 献 .....	7

广东省食品流通协会

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

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：忻城县农业农村局、广东省消费帮扶公共服务平台技术有限公司、广东碧乡科技发展有限公司、忻城县欣欣生态农业科技有限责任公司、忻城县林管家食品科技有限公司、忻城县力丰农业种植科技有限公司、广东省科学院生物与医学工程研究所、广州酒家集团股份有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、佛山市沃特测试技术服务有限公司、陕西省粮油科技开发公司、广州华生检测技术服务有限公司、广州盒马鲜生网络科技有限公司、广州市朴朴网络科技有限公司、广州市钱大妈农产品有限公司、南京中科药业有限公司、华润创业有限公司、龙德正中（佛山）投资发展有限公司、华谱(西安)生物科技有限公司、广州南沙明曦检测服务有限公司、华南理工大学、东南大学、南通大学、广东理工学院、广东农工商职业技术学院、五邑大学、广州市黄埔区食品安全协会。

本文件主要起草人：文钰、冯德悦、刘珂辰、韦勇现、廖海波、莫耀锋、陈仲夏、田超、侯敬辉、徐婉莹、甘彩华、张雅琳、区国豪、朱晓华、王潇杨、杨宗浩、李才劲、林晓心、罗海松、黄利金、林建宇、蓝江林、石城、游丽君、程巧云、许可、李志鹏、王勇、方嘉沁、邓元达、苏肯明、梁梓妍、龚珊、刘玉美、黄洁、葛秀军、王婉茜、黄承熙、谢卓林、彭兰芳、冯鹏、周亚杰、李超宇、徐巨才、陈雅君、陈海槟、王江明、梁碧金、李芸、邓小坚、何婉仪、严焯、杨殿卿、余慧英、陈文静、陈婕、孙晓玉、周婧怡、李文全、张倩、苏新国、周宜洁、梁晓勋、王铃钰。

# 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、试验方法、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、标识以及其他有关领域。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 5009.11 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/T 10498 糖料甘蔗

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

QB/T 8040 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

以甘蔗为原料，经榨汁、使用“连环锅”和“直风枪灶”的仿古方式加热、除沫、中和与澄清（石灰法）、熬煮、炼糖、打砂等不经分蜜工艺制成的呈棕红色或黄褐色的糖。

### 3.2

**连环锅 successive pots**

一组用于将甘蔗汁熬制流转，使甘蔗汁水分不断蒸发，浓度逐渐提高，最终达到粗糖浆雏形的不同口径、不同深度呈阶梯状依次连接摆放的锅。

**3.3****直风枪灶 constant temperature air stove**

一种制作成枪管状，由炉膛、风道和烟囱等部分组成，能够产生强劲风力，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需求的炉灶。

**4 产品分类**

古法红糖根据预期用途可分为即食和非即食两大类。

**5 技术要求****5.1 主要原辅料要求**

5.1.1 甘蔗应符合 GB/T 10498、GB 2763 的要求，新鲜、无异味、无霉变腐烂。

5.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

**5.2 感官要求**

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	呈棕红色或黄褐色
气味与滋味	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	无明显黑渣和肉眼可见杂质

**5.3 理化指标**

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
总糖分（蔗糖分+还原糖分）/（g/100g）	≥ 82
不溶于水杂质/（mg/kg）	≥ 250

**5.4 污染物指标**

应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.4
总砷（以As计）/(mg/kg) ≤	0.4

### 5.5 微生物限量

即食古法红糖微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
注1：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。				
注2：表中“m=0/25g 或 25mL”代表“不得检出每 25g 或每 25mL”。				
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。				

### 5.6 生物指标

螨：不得检出。

### 5.7 食品添加剂要求

5.7.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

5.7.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的要求。

### 5.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第 70 号《定量包装商品计量管理办法》的规定。

### 5.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官检验

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。

### 6.2 理化检验

6.2.1 总糖分（蔗糖分+还原糖分），按 QB/T 8040 规定的方法测定。

6.2.2 不溶于水杂质，按 QB/T 8040 规定的方法测定。

### 6.3 污染物限量检验

6.3.1 铅，按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3.2 总砷，按 GB 5009.11 规定的方法测定。

### 6.4 微生物限量检验

6.4.1 沙门氏菌，按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.4.2 金黄色葡萄球菌，按 GB 4789.10 中的第二法测定。

### 6.5 生物检验

按 GB 13104 规定的方法测定。

### 6.6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一批原料、同一配方、同一日期，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。

### 7.2 抽样

7.2.1 即食古法红糖的抽样，按照每批产品中随机抽取 7 份满足检验量的样品，其中 6 份用于检验，另外 1 份用于留样。

7.2.2 非即食古法红糖的抽样，按照每批产品中随机抽取不少于 1kg 样品，将其平均分成 2 份，其中 1 份用于检验，另外 1 份用于留样。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 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。

7.3.2 出厂检验项目应包括：感官要求、净含量、总糖分（蔗糖分+还原糖分）、不溶于水杂质。

### 7.4 型式检验

7.4.1 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；
- 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 6 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；
- f) 监督管理部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括本文件 5.2~5.6、5.8 规定的全部项目。

## 7.5 判定规则

7.5.1 检测项目全部合格时，判为符合本文件的规定。

7.5.2 检测项目如有微生物指标或生物指标有不合格时，判为不符合本文件的规定，且不得复检。

7.5.3 其他项目如有不合格，可自同批产品中加倍抽样复检不合格项目，若复检后仍有一项不合格，则判为不符合本文件的规定。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 产品运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 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。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装材料应无毒、无害、无污染，符合相应的国家标准和有关规定。

8.2.2 即食的产品宜使用真空包装。非即食的产品所使用的包装袋应坚固结实，封口应严密，无泄漏，无污染现象。

### 8.3 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、防晒。

### 8.4 贮存

8.4.1 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。仓库内保持干燥和阴凉。

8.4.2 产品贮存在清洁阴凉、通风避光、干燥、无虫鼠害的成品库中，与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及产品搬运，堆码高产品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、易腐蚀的物品混贮。

附录A

(资料性)

即食古法红糖和非即食古法红糖的生产工艺流程

A.1 即食古法红糖的工艺流程

甘蔗冲洗→榨汁→过滤→“连环锅”、“直风枪灶”加热→除沫、中和与澄清（石灰法）→熬煮→炼糖→打砂→成型→烘干→灭菌→冷却→包装→入库。

A.2 非即食古法红糖的工艺流程

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

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）

广东省食品流通协会