



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—201×

红 糖

Brown sugar

20××-××-××发布

20××-××-××实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国制糖标准化技术委员会(SAC/TC 373)归口。

本标准起草单位:广东省生物工程研究所(广州甘蔗糖业研究所)(国家糖业质量监督检验中心)、南京甘汁园糖业有限公司、广州市华侨糖厂、广西洋浦南华糖业集团股份有限公司、南宁糖业股份有限公司、广东南字科技股份有限公司、华南理工大学、广东恒福糖业集团有限公司、中粮屯河股份有限公司、东莞市东糖集团有限公司、英德市粤北糖业有限公司、柳州市柳冰食品厂、云南永德糖业集团有限公司、广西永鑫华糖集团有限公司、太古糖业(中国)有限公司、云南康丰糖业(集团)有限公司、广东广垦糖业集团有限公司、广西凤糖生化股份有限公司、广西农垦糖业集团股份有限公司、云南英茂糖业(集团)有限公司、云南省元江县金珂集团糖业有限责任公司、广西湘桂糖业集团有限公司、广西贵糖(集团)股份有限公司、云南中云投资有限公司、云南力量生物制品(集团)有限公司、全国甘蔗糖业标准化中心。

本标准主要起草人:余构彬、蔡铁华、肖凌、刘汉德、冯小华、于淑娟、陈建津、张爱民、李志平、王修明、李锦生、陈子华、李世平、张刚、何华柱、梁逸、李政、周玉生、赵壁秋、邓毅、王俊平、翁卓、王达洲、凌以恕、肖家强、黄飞荣、杨新强、王亚彪、欧阳铸、郭剑雄、陈达华、李家威、王桂华、高裕锋、黄向阳、曾史俊、马莹、范晓明、陈红香、陈嘉敏、刘学文、陈捷、邓倩南、刘志鹏、陆剑华、曾薇、陈其钊、张琳、柯华南、余娟。

红 糖

1 范围

本标准规定了红糖的技术要求、试验方法、检验规则和标识、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以甘蔗为原料,经提取糖汁,清净处理后,直接煮炼不经分蜜制炼而成的红糖。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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

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

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局第 75 号令)

3 技术要求

3.1 级别

红糖按理化要求的规定分为优级、一级和二级共三个级别。

3.2 感官要求

3.2.1 色泽自然,呈金黄色至红褐色,无明显黑渣和杂质。

3.2.2 糖样或其水溶液味甜,具有红糖的芳香和焦糖的芳香,无焦苦味。

3.3 理化要求

理化要求应符合表 1 规定。

表 1 理化要求

项 目	指 标		
	优级	一级	二级
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100 g) \geq	90.0	85.0	83.0
干燥失重/(g/100 g) \leq	4.0	4.5	4.8
不溶于水杂质/(mg/kg) \leq	150	250	350

3.4 食品安全要求

应符合 GB 13104 的规定。

3.5 原料要求

应符合 GB/T 10498 的规定。

3.6 定量包装要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官、总糖分(蔗糖分+还原糖分)、不溶于水杂质

按 QB/T 2343.2 规定的方法测定。

4.2 干燥失重

按 GB 5009.3 中第二法(减压干燥法)规定的方法测定。

4.3 食品安全要求

按 GB 13104 规定的方法进行测定。

4.4 净含量

净含量按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 型式检验

5.1.1 每分离一罐糖膏为一个编号,在称量包装时,连续采集样品约 3 kg,放在带盖的容器中,混匀后为编号样品,该样品除供编号分析之用外,另取 0.5 kg 放在带盖的容器中,积累 24 h 后为日集合样品。

取 1.5 kg 日集合样品,用食品级塑料袋密封包装,或磨砂口玻璃瓶盛装,标明产品编号、级别、生产日期、样品基数、检验结果及检验员,于通风干燥的环境中留存,供工厂自检及质量监督检验之用。经供、收双方认可,可作为仲裁检验留样,一次抽检或仲裁检验结果,对先后出厂的同一编号糖有效。

5.1.2 生产厂在保证产品质量稳定的前提下,每编号样品可按生产的实际情况进行项目的抽检,检验项目包括:总糖分(蔗糖分+还原糖分)、干燥失重、不溶于水杂质,日集合样品检验理化要求的全部项目;检验结果若有一项或一项以上不符合该级别要求的,则按实达级别处理,达不到二级红糖指标的按不合格品处理。

5.1.3 有下列情况之一时,进行技术要求全部项目的检验,检验结果作为对产品质量的全面考核:

- a) 新产品或者产品转厂生产的试制定型鉴定;
- b) 生产期开始或停机后恢复生产时;
- c) 正常生产的前期、中期、后期;
- d) 交收检验出现不合格批时;
- e) 原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;

f) 质量监督机构提出要求检验时。

5.2 交收检验

5.2.1 每一次交货的红糖为一个交收批,每批红糖应附有生产厂的检验合格报告,收货方凭检验合格报告收货,交收双方均有权提出在现场抽检或抽样封存。日后若有质量争议,符合贮存条件保管的封存样品作为仲裁检验样品,由法定质量仲裁检验机构出具的检验结果为该批红糖仲裁检验结果。

5.2.2 每个交收批为一个检验批。

5.2.3 从同一批次样品堆的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1 kg包装单位的产品,抽样数量不少于4个包装,抽样量不少于2 kg;大于1 kg的包装单位产品,抽样量不少于2 kg。

5.2.4 交收检验项目至少为理化要求的全部项目,需增加项目时,在供、收双方的书面合同中明确。

5.2.5 抽样器、盛装容器应洁净。

5.3 判定规则

5.3.1 检验结果如有一项指标检验不合格,则该批产品为不合格产品。

凡某指标检验不合格,应另取一份样品复检,若仍不合格,则判该项目不合格;若复检合格,则应再取一份样品作第二次复检,以第二次复检结果为准。食品安全要求中生物指标不合格,判为不合格品。

5.3.2 当供需双方对产品质量发生争议时,可由双方协商解决或委托仲裁机构复检及判定。

6 标识、包装、运输和贮存

6.1 标识

6.1.1 预包装红糖标签应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 推荐在红糖标签上标注保质期,保质期由生产企业或包装单位自行确定。

6.1.3 包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

6.2.2 产品包装应严密,无破损现象。

6.2.3 外包装箱应完整、牢固、外表清洁,与所装内容物相符合、箱外胶封、捆扎结实。

6.2.4 每批糖出厂时,由生产厂附送产品检验报告,运输与保管条件说明书各一份。

6.3 运输和贮存

6.3.1 运糖工具和糖仓应清洁、干燥,严禁红糖与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混运、混贮,用船运载和仓贮时糖堆下面应有垫层,以防受潮。

6.3.2 贮存环境的空气相对湿度应保持在70%以下,温度不超过38℃。