

团 体 标 准

T/ZJGZ 001—2024

浙江传统红糖

Zhejiang traditional brown sugar

2024-1-12 发布

2024-1-15 实施

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。

本文件由浙江省甘蔗产业协会提出并归口。

本文件起草单位：义乌市果蔗研究所、瑞安市三特糖业专业合作社、浙江省甘蔗产业协会。

本文件主要起草人：吴德锋、张育青、王园珍、楼文美、金成舟、方春苗、宋朝阳、卜龙飞、宋厚达、张升地、吕华、黄加局、吴常青、陈炎进。

浙江传统红糖

1 范围

本文件规定了浙江传统红糖的分类和级别、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。本文件适用于第 3 章定义的浙江传统红糖。

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/T191 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 5009.3-2016 食品安全国家标准食品中水分的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
- 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 术语和定义

以下术语和定义适用于本文件。

3.1

浙江传统红糖

在浙江省行政区域范围内，以普通甘蔗为原料，经榨汁、过滤、熬制、成型、干燥，采用浙江传统工艺（非石灰法）不经分蜜制炼而成的红糖。

4 分类和级别

4.1 分类

浙江传统红糖按形态不同分为粉糖和块糖。

4.2 级别

浙江传统红糖按产品质量规定分为优级、一级和二级共三个级别。

5 要求

5.1 原料甘蔗

甘蔗蔗茎应干净，去除蔗叶、根毛、泥土等杂质。不得使用品质劣变的甘蔗。农药最大残留量应符合GB 2673的要求。

5.2 感官要求

5.2.1 粉糖感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 粉糖感官要求

项 目	要求		
	优级	一级	二级
色泽	色泽自然，呈淡黄、金黄或橙黄色，有光泽	色泽自然，呈棕红色或红褐色，略有光泽	
气味、滋味	味甜，具有甘蔗传统红糖的芳香，无焦味或其它明显异味。		
组织形态	呈粉状，细碎松软，无潮解，无明显黑渣和肉眼可见外来杂质。		

5.2.2 块糖感官要求

应符合表2 规定。

表 2 块糖感官要求

项 目	要求		
	优级	一级	二级
色泽	色泽自然，呈金黄至橙红色	色泽自然，呈棕红色或红褐色	
气味、滋味	味甜，具有甘蔗传统红糖的芳香，无焦味或其它明显异味。		
组织形态	呈块状，无潮解，无明显黑渣和肉眼可见外来杂质。		

5.3 理化指标

理化指标应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标		
	优级	一级	二级
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100g) \geq	90.0	85.0	83.0
干燥失重/(g/100g) \leq	4.0	5.0	6.0
不溶于水杂质/(mg/kg) \leq	150	300	450
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计)/(mg/kg) \leq	20		
硒(ug/100g)	5-25		
钙(mg/100g)	30-100		
铁(mg/100g)	1-15		

5.4 食品安全要求

应符合GB 13104的规定。

5.5 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》(2005年国家质量监督检验检疫总局令第75号)的规定。

5.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官

取适量样品置于白瓷盘中,于明亮自然光线下,观察其色泽、组织形态,并嗅其气味、口尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 总糖分(蔗糖分+还原糖)、不溶于水杂质

按 QB/T 2343.2 进行测定。

6.2.2 干燥失重

按GB 5009.3-2016 中第二法(减压干燥法)进行测定。

6.2.3 二氧化硫残留量

按GB 5009.34进行测定。

6.2.4 硒含量

按GB 5009.93进行测定。

6.2.5 钙含量

按GB 5009.92进行测定

6.2.6 铁含量

按GB 5009.90进行测定。

6.3 食品安全要求

按GB 13104规定的方法进行测定。

6.4 净含量

按JJF 1070 规定的的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一原料、同一班次的产品为一组批。

7.2 抽样

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。抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验内容包括感官要求、总糖分、硒含量、铁含量、钙含量和不溶于水杂质、干燥失重、净含量、标签。检验合格并附合格证的产品方可出厂。

7.4 型式检验

每半年进行一次，型式检验项目为本文件技术要求中第5章的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新榨季生产期开始时；
- b) 原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督检验机构提出型式检验时。

7.5 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。检验结果如有一项指标不合格，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，由判该项目不合格；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。生物指标不合格时，不得复验。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

预包装浙江传统红糖应符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 包装

产品内包装袋应符合国家相关标准规定，封装应严密、捆扎牢固，外观整洁美观。产品的包装、储运、图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内；并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、有异味和易污染的物品混贮。

8.4.2 仓库内产品，按不同等级分别堆码整齐。产品距地不得小于 20cm，离墙不得小于 20cm。

8.4.3 贮存环境的空气相对湿度应保持在 70%以下，温度不超过 38℃。
