

团 体 标 准

T/GDBIHQDA 0008—2025

低 GI 红糖

Low GI brown sugar

2025 - 07 - 11 发布

2025 - 07 - 11 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。

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。

本文件由广东省生物医药产业高质量发展协会提出并归口。

本文件起草单位：英德市粤北糖业有限公司、广东省科学院生物与医学工程研究所、中粮营养健康研究院有限公司、中粮崇左糖业有限公司、中粮糖业控股股份有限公司、广东省生物医药产业高质量发展协会

本文件主要起草人：王健、余希文、徐光辉、钱晶、翁青青、李一、姚宇晨、刘杨、肖增彭、高裕锋、黄雪影、马必声、林丽燕、程巧云、李长成、张莉、谢丹、黄清铧、郭剑雄

低 GI 红糖

1 范围

本文件规定了低GI红糖的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、贮存。

本文件适用于以甘蔗为原料，经提取糖汁，洗净处理后，直接煮炼不经分蜜而成的低GI（血糖生成指数）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/T 191 包装储运图示标志

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

JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 8040 赤砂糖试验方法

WS/T 652 食物血糖生成指数测定方法

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

血糖生成指数 *glycemic index; GI*

进食含目标量（通常为50 g）可利用碳水化合物的食物后，一段时间内（ ≥ 2 h）血糖应答曲线下面积相比空腹时的增幅除以进食含等量可利用碳水化合物的参考食物（葡萄糖）后相应的增幅，以百分数表示。

[来源：WS/T 652—2019，2.4]

3.2

低 GI 红糖 *low GI brown sugar*

血糖生成指数（GI）低于55（含）以下的红糖。

4 要求

4.1 感官要求

4.1.1 色泽自然，呈金黄色至红褐色，无明显黑渣和杂质。

4.1.2 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。

4.2 理化要求

应符合表1的规定。

表 1

| 项目 | 要求 |
|-----|------|
| GI值 | ≤ 55 |

4.3 食品安全要求

应符合GB 13104的规定。

4.4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按QB/T 8040规定的方法进行测定。

5.2 GI 值

按WS/T 652规定的方法进行测定。

5.3 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

6 检验规则

6.1 型式检验

6.1.1 由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

6.1.2 一般情况下，型式检验半年进行一次，检验项目为本文件规定的全部项目。

6.1.3 有以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品或者产品转厂生产的试制定型鉴定；
- b) 生产期开始或洗机后恢复生产时；
- 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。

6.2 出厂检验

每批产品出厂前均应进行出厂检验，出厂检验的项目应包括为本文件规定的感官要求项目。

6.3 判定规则

6.3.1 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。

6.3.2 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。

7 标志和标签

预包装低GI红糖标签应符合GB 7718的规定，包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

8 包装、运输和贮存

包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，贮存环境的空气相对湿度应保持在70%以下，温度不超过38℃。
