

ICS 67.180.10  
CCS X 31

# T/YNSP

团 体 标 准

T/YNSP 001—2026

## 古法红糖

(征求意见稿)

2026 - ×× - ××发布

2026 - ×× - ××实施

云南省食品行业协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原辅料要求 .....	1
5 质量要求 .....	2
6 生产加工过程的卫生要求 .....	2
7 试验方法 .....	3
8 检验规则 .....	3
9 标签、包装、运输和贮存 .....	4
参考文献 .....	5

## 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×××提出。

本文件由云南省食品行业协会归口。

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、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于3.1条款规定的古法红糖。

## 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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

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

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

以甘蔗为原料，经榨汁、澄清、过滤或沉淀、蒸发、煮糖、打砂等，不经分蜜的仿古法工艺制成的红糖产品。

## 4 原辅料要求

### 4.1 甘蔗

应符合GB 2763的要求，新鲜、无异味、无霉变腐烂。

### 4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

## 5 质量要求

### 5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	呈金黄色或棕红色、黄褐色。
组织形态	呈粉状、颗粒状或块状。
滋、气味	具有浓郁的蔗香、红糖芳香或焦糖的芳香、味甜、无焦味、无异味。
杂质	无明显黑渣和肉眼可见杂质。

### 5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	指标
总糖分（蔗糖分+还原糖分）/（g/100g）	≥ 83
不溶于水杂质/（mg/kg）	≤ 350
pH值（10%质量分数水溶液）	5.0 ~ 6.5
二氧化硫（以SO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	< 10
4-甲基咪唑/（μg/kg）	< 30

### 5.3 污染物指标

应符合GB 2762的相关规定。

### 5.4 生物指标

螨，不得检出。

### 5.5 食品添加剂

5.5.1 该产品只允许氧化钙或氢氧化钙作为澄清工序的加工助剂使用，不允许使用其他任何食品添加剂。

5.5.2 氧化钙、氢氧化钙使用量应符合GB 2760的相关规定。

### 5.6 净含量

按国家市场监督管理总局令[2023]年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官要求

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。

### 7.2 总糖分（蔗糖分+还原糖分）

按QB/T 8040规定的方法测定。

### 7.3 不溶于水杂质

按QB/T 8040规定的方法测定。

### 7.4 pH 值

用精度为0.01的pH计测定10%质量分数的水溶液（温度20℃±2℃），水为GB/T 6682规定的三级水。

### 7.5 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。

### 7.6 4-甲基咪唑

按GB 5009.282方法测定。

### 7.7 生物指标

螨，按GB 13104规定的方法测定。

### 7.8 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一日期、同一批原料、同一配方和工艺、同一条生产线、同一规格的产品为一批。

### 8.2 抽样方法和抽样数量

每批产品随机抽取，抽样量应至少为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、总糖分（蔗糖分+还原糖分）、不溶于水杂质、pH值。

### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、配方、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生重大改变时；
- e) 长期停产后恢复生产时；
- f) 国家质量监督机构提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

## 8.5 判定规则

8.5.1 检验项目全部合格时，判为符合本文件的规定。

8.5.2 检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检。复验结果仍有指标不合格，判定该批产品为不合格品。

## 9 标签、包装、运输和贮存

### 9.1 标签

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 和《食品标识监督管理办法（市场总局令第 100 号）》的规定。

9.1.2 产品名称可称为“古法红糖”。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装材料应无毒、无害、无污染，符合相应的国家标准有关规定。

9.2.2 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。

### 9.3 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。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品贮存应避免暴晒雨淋，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。仓库应保持干燥阴凉。

9.4.2 产品应贮存在清洁、阴凉、通风、避光、干燥、无虫鼠的成品库内，与墙壁地面保持适当距离以便通风和搬运。堆码高度应兼顾防压和取用便利，设置明显分类标识。

9.4.3 禁止露天堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品混贮。

### 参 考 文 献

- 【1】 国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》
  - 【2】 国家市场监督管理总局令 第100号 《食品标识监督管理办法（市场总局令第 100 号）》
-