

附件 6:

ICS 号 67.180

中国标准文献分类号 X31

团 体 标 准

T/GDBIHQDA XXXX-2025

低 GI 红糖

Low GI brown sugar

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

广东省生物医药产业高质量发展协会 发布

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：

本文件主要起草人：

低 GI 红糖

1 范围

本文件规定了低GI红糖的要求、试验方法、检验规则和标识、包装、贮存。

本文件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

QB/T 8040 赤砂糖试验方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

WS/T 652 食物血糖生成指数测定方法

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

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

3.1.1 色泽自然，呈金黄色至红褐色，无明显黑渣和杂质。

3.1.2 糖样或其水溶液味甜，具有红糖的芳香味和焦糖的芳香味，无焦苦味。

4.2 理化要求

理化指标应符合表1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 净含量

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 理化要求

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。

5.4 生产加工过程的卫生要求

加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定

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 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

6.2.1 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指标项目。

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。

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。

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。

6 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。

7 包装和贮存

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℃。
