

ICS 67.180
X 31



中华人民共和国国家标准

GB/T 35885—2018

红 糖

Brown sugar

2018-02-06 发布

2018-09-01 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

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 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