

T/GXAS

广西标准化协会团体标准

T/GXAS 016—2018

宁明手工红糖生产技术规程

Technical regulations of Ningming manual brown sugar production

2018-12-29 发布

2018-12-31 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由提出：宁明县工商质监局。

本标准起草单位：宁明县工商质监局、宁明县岜莱贝依农民专业合作社。

本标准主要起草人：陈标、刘雨涛、李海荣、闭旭辉、陆海明、黄小茵。

宁明手工红糖生产技術规程

1 范围

本标准规定了宁明手工红糖生产的术语和定义、生产场所要求、设施和设备、原辅料要求、生产工艺、贮存。

本标准适用于宁明手工红糖的生产。

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，仅所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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10498 糖料甘蔗

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宁明手工红糖 Ningming manual brown sugar

在崇左市宁明县行政区域范围内，以甘蔗为原料，经榨取蔗汁、清净处理后，直接熬制、成型，采用宁明传统工艺不经分蜜而成的手工红糖。

3.2

清净 clean

甘蔗压榨提取的蔗汁通过澄清、过滤等方式处理，除去其中非蔗糖物质的过程。

3.3

熟糖浆 ripe syrup

糖浆经煮制浓缩至预定的过饱和度后从煮制器中放出的浓糖浆。

3.4

成型 forming

熟糖浆由半流体状态变为固体状态的过程，通常为粉状或片（块）状。

4 生产场所要求

应符合GB 14881的要求。

5 设施和设备

宜选择的设施和设备及主要用途见表 1。

表1 设施和设备及主要用途

设备和设备	主要用途
压榨机	榨取蔗汁
过滤、沉淀池	清除杂质
水循环系统	加热
煮糖锅	熬制
糖勺	搅动、转移
搅拌机	搅拌
成型设备（模具）	红糖成型
包装设备	包装

6 原辅料要求

6.1 原料

应符合GB/T 10498的要求。

6.2 辅料

6.2.1 生产中使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

6.2.2 工艺用水及清洗用水应符合 GB 5749 的要求。

6.3 其他

应符合国家食品卫生安全标准的相关规定。

7 生产工艺

7.1 工艺流程

原料预处理→榨汁→清淨→抽汁过滤→进锅熬制→冷却→倒模→包装。

7.2 工艺要求

7.2.1 原料预处理

将验收合格后的甘蔗除净根、叶、泥土，发现霉变应及时剔除，清洗后晾干待用。

7.2.2 榨汁

应按照进仓先后顺序安排入榨，选用合适的榨汁机榨蔗取汁，蔗汁即榨即用。

7.2.3 清淨

采用过滤、沉淀池进行清淨，静置20 min，去除蔗汁中的胶体物质及悬浮杂质。

7.2.4 抽汁过滤

将清淨后的清汁进行抽汁，转入到筛网过滤备用。

7.2.5 进锅熬制

将过滤后的清汁转入锅中进行熬制，煮开后转入下一口锅继续熬制，依次进行至最后一口锅。熬制过程中应注意适时搅动，防止局部过热发生糊锅，熟糖浆出锅温度应控制在120℃~130℃为宜。

7.2.6 冷却

熬制后的糖浆放置冷却至80℃~85℃。

7.2.7 倒模成型

冷却后的糖浆根据模具形状一次成型，倒模应迅速稳定，成型厚度均一、表面平整。

7.2.8 包装

应使用无毒、无害、无异味的包装材料进行抽真空包装，包装材料应符合 NY/T 658的要求。

8 贮存

8.1 产品应储存在清洁、干燥、阴凉的仓库中，贮存环境的空气相对湿度应保持在70%以下，温度≤38℃，不得与有毒、有害及其他易对产品造成污染的物品混贮。

8.2 产品应按生产日期、品名、包装形式及批号分别堆放，并加以标示。

中华人民共和国团体标准
宁明手工红糖生产技术规程
T/GXAS 016—2018
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究