

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 914—2024

罗汉果糖生产技术规程

Technical specification for the production of luohanguo sugar

2024 - 12 - 25 发布

2024 - 12 - 31 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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这些专利的责任。

本文件由广西壮族自治区新材料技术工程院提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：桂林实力科技有限公司、广西壮族自治区新材料技术工程院、桂林莱茵生物科技股份有限公司、桂林三棱生物科技有限公司、广西壮族自治区中国科学院广西植物研究所、永福县科技情报研究所、永福县罗汉果协会。

本文件主要起草人：肖文强、崔彦玲、覃洁、李蓉、石雪婷、文君、李明德、何超文、黄雪、唐雯、梁钊榕、陈晔、高小然、莫素青、罗秀梅、韦忠训、莫培浩、汪玮、陈美琴、廖兴雪、蒋水元、向巧彦、王德敏、董小英、王文艳、林海滨、罗长美、姚传峰。

罗汉果糖生产技术规程

1 范围

本文件界定了罗汉果糖的术语和定义，确立了罗汉果糖加工的程序，规定了主料、辅料的选择、预处理、提取、沉降过滤、分离纯化、浓缩、干燥、配料混合、制粒、杀菌、过筛整粒、包装等工艺各阶段的加工操作指示以及成品感官的要求，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于罗汉果糖的加工。

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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
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
NY/T 694	罗汉果	
DB45/T 191	地理标志产品	永福罗汉果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罗汉果糖 Luohanguo sugar

以罗汉果鲜果或干果中提取的非糖甜味成分为原料，添加或不添加食品辅料，食品添加剂，经混合、制粒、干燥、过筛、包装等制成的产品。

4 生产条件

4.1 生产加工过程卫生环境

符合GB 12695的规定。

4.2 生产设备

生产设备包括但不限于：清洗设备、分选设备、破碎设备、提取设备、过滤设备、分离设备、浓缩设备、混合设备、干燥杀菌设备、包装设备等。

5 生产工艺

5.1 工艺流程图

见图1。

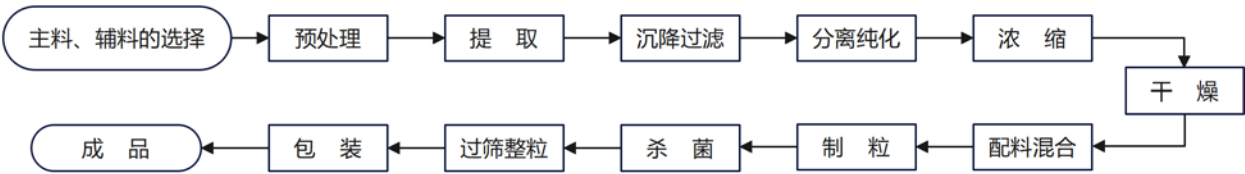


图1 罗汉果糖生产工艺流程

5.2 加工操作

5.2.1 主料、辅料的选择

5.2.1.1 主料

5.2.1.1.1 选择新鲜，无霉变、腐烂、病虫害，符合 GB 2762、GB 2763 的罗汉果鲜果，经过后熟方可使用。

5.2.1.1.2 选择符合 NY/T 694 或 DB45/T 191 的罗汉果干果。

5.2.1.2 辅料

5.2.1.2.1 选择符合相关食品标准和有关规定的辅料。

5.2.1.2.2 符合 GB 2760 规定的食品添加剂。

5.2.1.2.3 选择符合 GB 5749 规定的饮用水。

5.2.2 预处理

流水冲洗，以除去罗汉果表皮粘附的尘埃、泥沙等杂物，采用机械破碎罗汉果颗粒状后置入提取设备。罗汉果细度应 ≤ 30 mm，以2 mm~10 mm为宜。

5.2.3 提取

投料按料液比加入3~10倍的70℃~80℃的热水，提取1~3次，必要时可适当增加提取次数，每次保持沸腾约60 min。

5.2.4 沉降过滤

提取液自然静置30 min，待沉降后经80 μ m~100 μ m（相当于150目~200目）筛网过滤，去除滤渣。过滤设备可选择板框过滤机、离心过滤机、陶瓷膜过滤系统等。

5.2.5 分离纯化

滤液经离子交换树脂柱分离纯化处理，经洗脱去除杂质得到非糖甜味成分。

5.2.6 浓缩

使用真空浓缩器将洗脱液进行浓缩，控制浓缩温度在70℃~85℃，洗脱液浓缩至16Bé~18Bé。固形物含量以45%~55%为宜。

注：波美度应在60℃~68℃之间测量。

5.2.7 干燥

将洗脱液干燥至粉末，干燥后的产品水分含量 $\leq 5.0\%$ 。在干燥过程中可根据需要选择添加或不添加辅料。

5.2.8 配料混合

按产品工艺配方称量配料，置入混合机槽内，混合均匀。

5.2.9 制粒

根据产品的要求制粒，粒度范围180 μ m~880 μ m（相当于18~80目）。

5.2.10 杀菌

将制粒后的物料进行杀菌，温度80℃～85℃，保温30 min～60 min，保持物料受热均匀，干燥完全，水分含量应≤7.0%。

5.2.11 过筛整粒

待产品冷却至室温后，选择合适规格的筛网进行过筛并整粒，粒度范围180 μm～880 μm(相当于18～80目)。

5.2.12 包装

按GB 14881的相关规定并贴标签，标签符合GB 7718、GB 28050的规定。

6 成品感官要求

罗汉果糖整体呈现白色至棕黄色的粉末状或颗粒状，无结块。

7 贮存

宜避光贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，不宜与有毒、有害、有异味、易污染物品混贮、混放。库房温度不宜高于35℃，湿度不宜高于70%。

8 记录管理

应建立制作过程的档案记录，内容包括：原料来源、原料验收等，加工过程的记录符合GB 14881的相关规定。档案记录保存不得少于产品保质期满后六个月。

中华人民共和国团体标准
罗汉果糖生产技术规程
T/GXAS 914—2024
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究