

绵白糖（超净型）编制说明

一、工作简况

1、任务来源

绵白糖是晶粒较细的白砂糖与适量的转化糖浆均匀混合而得的糖，是常见的糖类调味品，是人们日常生活中必不可少的、社会需求量极大，一直是关系到国计民生的重要产品。随着消费者对食品质量要求的提高，以及国家对食品安全要求的日益严格，超净型绵白糖迫切需要制定产品标准，以适应产品标准的需要，提升全行业的管理水平和综合竞争力。

基于我所的研究基础及力量和企业对产品的期盼，广东省科学院生物与医学工程研究所与安琪酵母（赤峰）有限公司于 2025 年 12 月签订了技术开发合同，即“《绵白糖（超净型）》团体标准制定”项目，计划 2026 年度完成。

2、主要工作过程

1) 申请立项阶段

2025 年 12 月，由广东省科学院生物与医学工程研究所向广东省生物医药产业高质量发展协会提出团体标准编制申请，并于 2025 年 12 月 31 日获准立项。

2) 起草阶段

2025 年 12 月，在获准立项后，参与起草单位（广东省科学院生物与医学工程研究所、中粮糖业辽宁有限公司等）成立了“绵白糖（超净型）”起草工作组，确定工作方案。项目小组成立后，迅速开展工作，起草工作组在工作过程中广泛收集有关绵白糖（超净型）的测定的资料，认真研究了国内外相关标准及资料的基础上，分析对比了国内外标准技术内容，为了尽量全面反映绵白糖的质量情况，起草工作组通过对企业的的绵白糖样品进行了一系列的比对验证实验，在遵循先进性、科学性、实用性的基础上编制出《绵白糖（超净型）》标准草案初稿，经组织内部有关专家研讨后，对标准草案初稿进行了认真的修改，于 2026 年 1 月 20 日形成了标准征求意见稿，由组长审核后报起草组。

2) 征求意见阶段

经各起草组同意，2026 年 1 月 22 日，发送到行业有关单位广泛征求意见。

3) 审查阶段

通过对这些反馈意见进行分类、归纳、整理和分析，工作组采纳 4 条，未采纳 0 条，并对标准征求意见稿进行了补充、修改，于 2026 年 5 月 16 日，完成了标准送审稿，提交审查

组。审查组于2026年5月19日在广州召开了标准审定会，会上组织审查专家对本标准进行了审查，获得一致通过。

二、标准编制原则和主要内容

1、标准编制原则

制定本标准采用的原则为：以国家有关相关法律、法规、规章、技术政策和规划为依据，促进环境效益、经济效益和社会效益的统一，体现重点突出和市场需求的原则；标准制定工作遵循“面向市场、服务产业、自主制定、适时推出”的原则，本标准制定与技术创新、试验验证、产业推进、应用推广相结合，统筹推进。在本标准的编写结构和内容编排等方面依据GB/T1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》系列标准的要求；遵循先进性、科学性、实用性的原则对相关指标进行修订，注重科学性和可操作性的结合，利于推广应用。充分考虑当前国内绵白糖的生产现状和广大企业的要求，以达到提高国内绵白糖企业生产水平，满足生产企业对绵白糖质量日益提高的要求。

2、主要内容的说明

a、技术要求

技术要求包括感官要求、理化要求、食品安全要求和净含量。

(1) 感官要求：规定其晶体形状、色泽和口味及黑点数量。

(2) 理化要求

理化指标

项 目		优级	一级
总糖分, g/100g	≥	98.0	97.5
还原糖分, g/100g		1.0~4.5	
干燥失重, g/100g		0.50~2.00	0.50~2.50
电导灰分, g/100g	≤	0.05	0.08
色值, IU	≤	60	100
混浊度, MAU	≤	70	120
不溶于水杂质, mg/kg	≤	15	30
粒度, mm	≤	0.35	0.40

(3) 食品安全要求

二氧化硫残留量应符合表2规定

表 2

项 目		指标
二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.015

其他食品安全要求应符合GB 13104的规定。

(4) 净含量

净含量应符合国家市场监督管理总局第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3) 试验方法

- (1) 感官要求按 GB/T 1445 规定的方法进行测定。
- (2) 理化要求按 QB/T 5012 规定的方法进行测定。
- (3) 净含量按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

4) 检验规则

包括型式检验和出厂检验的规则。

5) 其他

规定了标志、标签、包装、运输、贮存等的要求。

3、解决的主要问题

绵白糖产品多为甜菜糖厂以甜菜为原料,采用碳酸法工艺流程生产,或以甘蔗、原糖、一级、二级白砂糖为原料加工生产,其纯度较高,含杂质较少,从而提供了更好的口感和亲和力,特别适合用于烘焙和烹饪中需要糖分较多的食品,是人们日常生活中不可缺少的食品。超净型绵白糖利用离子交换清净技术,同时在离心分离工艺加入转化糖浆,促使绵白糖中转化糖混合均匀,避免绵白糖部分位置转化糖浆量过大,或者结块起球现象,有效提升绵白糖品质。

三、标准中涉及专利的情况

本标准中不涉及专利问题。

四、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

1、预期达到的社会效益

我国是世界第三大食糖生产国和第二大食糖消费国,保证制糖行业食糖产品质量安全,是推进我国食品安全事业的重要环节之一,对于促进我国食品工业的健康发展也有着十分重要的意义。该标准的实施将规范绵白糖生产与贸易,为出口及开展对外技术、经济交流提供了法规依据。

2、对产业发展的作用

我国是食糖的生产大国和消费大国,本标准的制定,符合我国的实际要求,在食糖行业和经济中占有十分重要的地位,该标准的实施将规范绵白糖(超净型)行业生产,为出口及开展对外技术、经济交流提供了法规依据。该标准的实施能有效提高标准水平手段,控制行业标准规范,维护行业的规范。

五、与国际、国外对比情况

本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本标准制定过程中未测试国外的样品、样机。

本标准水平为国内先进水平。

六、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、标准性质的建议说明

建议本标准的性质为团体标准。

九、贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布后实施。

十、废止现行相关标准的建议

无。

十二、其它应予说明的事项

无

《绵白糖（超净型）》团体标准工作组

2026年6月12日