

# 烘焙糖 编制说明

## （征求意见稿）

### 一、工作简况

#### 1、任务来源

烘焙糖烘焙专用的糖类，口感略带凉爽且不粘腻，非常适合用于烘焙及糕点制作，能增添独特风味。因此在糕点等食品制作中得到广泛的应用，社会需求量较大。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，烘焙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中粮崇左糖业有限公司于2024年6月签订了技术开发合同，即“《烘焙糖》团体标准制定”项目，计划2025年度完成。

#### 2、主要工作过程

##### 1) 申请立项阶段

2024年7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2024年7月19日获准立项。

##### 2) 起草阶段

2024年7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、中粮崇左糖业有限公司等）成立了“烘焙糖”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烘焙糖的资料，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，为了尽量全面反映烘焙糖的质量情况，起草工作组通过对企业的烘焙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《烘焙糖》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2024年11月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，2025年3月，发送到行业有关单位广泛征求意见。

### 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。充分考虑当前国内烘焙糖的生产现状和广大企业的要求，以达到提高国内烘焙糖企业生产水平，满足生产企业对烘焙糖质量日益提高的要求。

## 2、主要内容的说明

### 1) 技术要求

技术要求包括感官要求、理化要求和卫生要求。

(1) 感官要求：规定其晶体形状、色泽和口味及黑点数量。

### (2) 技术指标

理化指标应符合表1规定

表 1

项目		要求
蔗糖分/(g/100g)	≥	99.8
还原糖分/(g/100g)	≤	0.03
电导灰分/(g/100g)	≤	0.02
干燥失重/(g/100g)	≤	0.04
色值/(IU)	≤	20
混浊度/(MAU)	≤	10
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤	6

食品安全要求应符合表2规定

表 2

项 目		指标
铅/(mg/kg)	≤	0.4
总砷/(mg/kg)	≤	0.5
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤	0.010

生物污染应符合表3规定

表 3

项 目		指标
螨		不应检出

## 2) 试验方法

- (1) 感官要求，按 GB/T 35887 规定的方法测定。
- (2) 理化要求，按 GB/T 35887 规定的方法进行测定。
- (3) 铅，按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。
- (4) 总砷，按 GB 5009.11 规定的方法进行测定。
- (5) 二氧化硫残留量，按 GB 5009.34 规定的方法进行测定。
- (6) 螨，按 GB 13104 附录 B 规定的方法进行测定。
- (7) 净含量，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

## 3) 检验规则

包括型式检验和交收检验的规则。规定了抽样规则、标签、包装、运输、贮存等的要求。

## 3、解决的主要问题

由于烘焙糖其颗粒细腻，更容易溶解和吸水，因此在烘焙中更容易在烘焙过程中搅匀和吸收，使蛋糕、饼干等甜品在烤制过程中更容易挥发，口感更佳。解决了白砂糖由于颗粒较大，不易溶解及对甜品口感的影响。同时由于烘焙糖碳水量高，相对更为纯净，适合需要控制糖分摄入的人群。

## 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烘焙糖生产与贸易，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烘焙糖行业生产，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

《烘焙糖》团体标准工作组

2025年3月6日