

团体标准《红糖原料甘蔗管理规范》编制说明

(征求意见稿)

一、工作简况

1、任务来源

红糖作为传统食品，具有独特的营养价值和风味，广泛应用于烹饪、饮品和保健食品中。随着消费者对食品安全和品质要求的提高，产品的源头规范化管理尤为重要，因此针对甘蔗（红糖原料）的规范化管理成为必不可少的环节，对提升红糖质量具有关键作用。目前，国内缺乏专门针对红糖生产企业的红糖原料甘蔗管理规范，导致行业水平参差不齐。

为满足行业需求，引导企业通过标准化手段建立健全质量管理体系，保障红糖产品质量安全，广东省科学院生物与医学工程所与中粮崇左糖业有限公司于2025年9月28日签署技术开发合同，共同开展“《红糖原料甘蔗管理规范》团体标准制定”项目，计划于2026年内完成。

2、主要工作过程

1) 申请立项阶段

2025年10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10月20日获准立项。

2) 起草阶段

2025年10月，在项目获准立项后，中粮崇左糖业有限公司、广东省科学院生物与医学工程研究所等参与起草单位共同成立“红糖原料甘蔗管理规范”起草工作组。工作组由行业专家、生产企业代表等组成，起草工作组成员认真学习了GB/T 1.1-2020等文件，并明确了工作方案。此后，工作组系统收集国内外相关标准及资料，深入分析红糖生产企业的实际需求，遵循科学性、实用性与可操作性原则，完成了标准草案初稿的编制。经内部多次研讨与修改，最终形成标准征求意见稿。

3) 征求意见阶段

经起草组同意，2026年2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

在本次标准的编制过程中，我们严格遵循了以下原则，以确保标准的科学性、适用性和

前瞻性。本标准结构与起草严格遵循 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》的要求，确保了标准文本格式的规范统一。同时，标准内容紧密对接《食品安全法》等国家法律法规以及 GB 7718 等强制性标准的要求，为红糖生产企业的红糖原料甘蔗管理提供了合规、规范的准则。标准条款的制定充分考虑了国内红糖生产企业的实际状况和行业特点，力求要求明确、措施具体。

通过贯彻以上原则，本标准的制定旨在为红糖生产企业提供一套科学、实用、严谨的红糖原料甘蔗管理技术规范，为提升行业整体质量安全水平和促进产业高质量发展提供有力支撑。

2、主要内容的说明

本文件规定了红糖生产企业基本条件、管理技术条件和文件要求。

本文件适用红糖生产企业。

3、解决的主要问题

本标准解决了以下行业痛点：

规范红糖生产企业的红糖原料甘蔗管理流程（包括甘蔗供应商评价、选择、管理、运输、验收、检验、质量安全评估等），减少因管理缺失导致的质量波动；明确卫生、检验和设备要求，降低食品安全风险（如污染、交叉感染）；通过文件化和追溯体系，提升企业应对市场监管和突发事件的能力；为中小企业提供质量管理框架，助力行业整体水平提升。

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

红糖是日常消费食品，其质量安全直接关系到公众健康。本标准的实施将：强化红糖原料甘蔗的管理规范，从源头保障红糖质量安全，增强消费者信心；为监管部门提供技术依据，推动食品安全社会共治；促进传统红糖产业现代化，传承食品文化。

2、对产业发展的作用

我国红糖生产企业以中小规模为主，本标准通过规范化管理红糖甘蔗原料，引导企业向标准化、集约化转型，提升行业竞争力；为出口贸易和技术交流提供支撑，助力“一带一路”食品产业合作；推动红糖产业与健康、养生领域融合，拓展市场空间。

五、与国际、国外对比情况

本标准未采用国际标准。制定过程中未检索到同类国际或国外标准，因红糖生产具有地域特色，国际多以通用食品管理标准覆盖。本标准水平为国内先进，填补了行业空白。

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

本标准属于质量管理技术规范，与现行强制性标准和食品安全法规协调一致。它位于食品企业管理标准体系内，与产品标准互补，无冲突条款。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

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，通过培训、试点示范等方式推广，鼓励企业自愿采用。协会可组织解读和评估，确保落地效果。

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

《红糖原料甘蔗管理规范》团体标准起草工作组

2026年2月2日