

团体标准《英德红糖》编制说明

(征求意见稿)

一、工作简况

1、任务来源

英德红糖是采用新鲜甘蔗原汁为原料，经传统工艺制作的特色糖类，蔗香浓郁、甘甜怡人且营养丰富，最大程度保留了甘蔗中的天然微量元素及矿物质，兼具营养与风味。因此在家居佐料、冲调饮品、食品制造（如猪脚姜、冰粉、糖水等）中得到广泛应用，社会需求量持续上升。随着消费者对天然、健康食品的需求升级，以及国家对特色农产品食品安全要求的日益严格，英德红糖迫切需要制定专属产品标准，以适应产业高质量发展的需要，提升全行业的标准化水平和市场核心竞争力。

基于我所扎实的研究基础与技术储备，响应企业对产品创新发展的迫切需求，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 月签订了技术开发合同，即“《英德红糖》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 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，在获准立项后，参与起草单位（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）成立了“英德红糖”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英德红糖的资料，在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，为了尽量全面反映英德红糖的质量情况，起草工作组通过对企业的的英德红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《英德红糖》团体标准草案初稿，经组织内部有关专家研讨后，对标准草案初稿进行了认真地修改，于 2025 年 12 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，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

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

2、主要内容的说明

1) 技术要求

技术要求包括级别、感官要求和理化要求。

(1) 级别：分为优级、一级和二级共三个级别。

(2) 感官要求：规定其色泽和口味。

(3) 技术指标

理化指标应符合表1规定

表1

项 目		优级	一 级	二 级
总糖分（蔗糖分+还原糖分）， g/100g	≥	90.0	85.0	83.0
还原糖分， g/100g	≤		7.5	
干燥失重， g/100g	≤	4.0	4.5	4.8
不溶于水杂质， mg/kg	≤	100	200	300

食品安全要求应符合GB 13104规定。

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2) 试验方法

(1) 感官、总糖分（蔗糖分+还原糖分）、还原糖分、不溶于水杂质

按 QB/T 8040 规定的方法进行测定。

(2) 干燥失重，按GB 5009.3中第二法（减压干燥法）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。

3) 检验规则

包括型式检验和出厂检验的规则。规定了抽样规则、标签、包装、贮存等的要求。

3、解决的主要问题

由于英德红糖采用传统工艺制成，质地紧实易捏碎且易溶于水，保留了浓郁的甘蔗本香及铁、钙等天然微量元素，因此在煮制糖水、红烧菜肴、冲调饮品等场景中更容易搅匀融化，能让成品色泽醇厚红亮，风味层次更丰富，兼具营养与口感。解决了普通红糖营养成分易流失、风味单一，以及白砂糖缺乏天然香气与矿物质的问题。同时由于英德红糖营养更全面，且温和易吸收，适合气血不足、经期不适及需要温和补能的人群。

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英德红糖生产与贸易，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英德红糖行业生产，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

《英德红糖》团体标准工作组

2026年2月2日