

团体标准《红糖感官评定指南》编制说明

（征求意见稿）

一、工作简况

1、任务来源

红糖是以甘蔗为原料，经提汁、澄清、煮炼等工艺制成的传统糖类产品，具有特有的色泽、香气与风味，在食品加工、饮品调制及日常烹饪中应用广泛。随着消费者对食品风味、品质及文化内涵的关注提升，红糖的感官品质成为影响其市场竞争力的重要因素。为规范红糖感官评价方法，提升行业产品质量一致性，推动红糖产业标准化、品牌化发展，制定《红糖感官评定指南》团体标准具有重要意义。

基于广东省科学院生物与医学工程研究所在食品感官评价领域的研究积累，以及与相关企业的合作基础，我所于 2025 年 9 月与广东省红糖产业协会签订技术开发合同，开展“《红糖感官评定指南》团体标准制定”项目，计划于 2026 年内完成。

2、主要工作过程

1) 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食品工业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，立项后联合相关生产企业、检测机构及科研单位成立了“红糖感官评定指南”起草工作组，制定详细工作方案。工作组系统收集国内外红糖相关标准、感官评价方法及行业技术资料，开展企业调研与样品采集，组织多次感官评价实验与专家研讨，形成标准草案初稿。经内部评审和修改完善，于 2025 年 12 月形成标准征求意见稿，提交起草组审核。

3) 征求意见阶段

经起草组审议通过，计划于 2026 年 2 月向行业相关单位、高校、检测机构及生产企业发送征求意见稿，广泛征集修改建议。

二、标准编制原则和主要内容

1、标准编制原则

本标准编制遵循以下原则：以国家相关法律法规、政策为指导，兼顾行业实际与市场需求；注重标准的科学性、实用性和可操作性；参照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》进行编写；结合红糖产品特点，注重科学性和可操作性的结合，利于推广应用。充分考虑当前国内红糖的生产现状和广大企业的要求，以达到提高国内红糖企业生产水平，满足生产企业对红糖质量日益提高的要求。突出感官评价的系统性与规范性，推动红糖品质评价体系的建立与完善。

2、主要内容的说明

1) 感官评价项目与方法

本标准规定了红糖感官评价的项目、评价方法及评分标准，主要包括：

外观评价：包括色泽、形态、光泽、杂质等；

气味评价：包括纯正性、典型红糖香气、异味等；

口感评价：包括甜度、细腻度、溶解性、后味等；

组织状态评价：包括硬度、粘性、结晶状态等。

2) 评价条件与人员要求

明确感官评价的环境条件、样品准备方法、评价员选拔与培训要求，确保评价结果的客观性与重复性。

3) 评价结果表示与判定

规定评价结果的统计方法与表述形式，建立红糖感官品质分级指南，为企业质量控制与产品分级提供依据。

三、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利。

四、预期达到的社会效益、对产业发展的作用

1、预期达到的社会效益

本标准的制定与实施将有助于统一红糖感官评价方法，提升产品质量透明度，增强消费者信任，促进红糖文化传承与产品创新，助力乡村振兴与地方特色产业发展。

2、对产业发展的作用

通过规范感官评价体系，推动红糖生产企业标准化生产，提升产品一致性与市场竞争力，为行业监管、品牌建设、贸易交流提供技术依据，促进红糖产业健康有序发展。

五、与国际、国外对比情况

本标准未直接采用国际标准。

编制过程中，参考了国内外相关食品感官评价标准与方法，但未检索到专门针对红糖的感官评价国际标准。

本标准结合国内红糖产品特点与消费习惯制定，处于国内先进水平。

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《食品安全法》《标准化法》等相关法律法规协调一致，与现行食品安全国家标准及相关行业标准无冲突。

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

建议作为团体标准发布实施。

九、贯彻标准的要求和措施建议

建议标准发布后组织开展宣贯培训，推动行业企业采纳应用，并适时开展实施效果评估。

十、废止现行相关标准的建议

无。

十一、其它应予说明的事项

无。

《红糖感官评定指南》团体标准工作组

2026 年 2 月 2 日