

《古法红糖》（征求意见稿）编制说明

一、任务来源及性质

为贯彻落实国务院《深化标准化工作改革方案》，增加标准的有效供给，根据市场需求，依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，经广东省食品流通协会标准化专业委员会研讨、审查，决定立项制定《古法红糖》团体标准。

《古法红糖》团体标准研究并制定了古法红糖的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、产品的标志、标签、包装、运输、贮存的要求。该标准的发布有助于古法红糖建立行业内的统一标准，有助于行业向规模化、品牌化的方向发展，是促进古法红糖产品品质升级，品牌建设的有力工具，在各应用场景的落地，利于产业提升，让消费者更有信心，同时是相关政府部门开展监管，保护消费者合法权益的有力补充，助力古法红糖产品安全走出国门，畅销享誉海外。

二、项目背景及行业发展概况

古法红糖是以传统工艺生产的红糖，具有独特的风味和营养价值，深受消费者喜爱。古法红糖的生产工艺复杂，使用“连环锅”和“直风枪灶”的仿古方式加热、除沫、中和、澄清、熬煮、炼糖、打砂等工序，每个环节都体现了工匠精神和传统智慧。

近年来，古法红糖行业发展迅速，市场规模不断扩大，消费者对古法红糖的认知度和接受度逐渐提高。但同时也存在一些问题，例如生产工艺不规范，部分企业为了追求利润，采用简化工艺，甚至使用化学添加剂，导致产品质量下降，损害消费者利益；产品质量参差不齐，由于缺乏统一的标准，古法红糖的质量难以保证，消费者难以辨别真伪，影响了古法红糖的品牌形象；品牌建设滞后，部分企业缺乏品牌意识，产品包装简单，品牌形象模糊，难以在市场上形成竞争优势。

本次标准产品调研选择在忻城县，该地制糖业优势明显，并拥有成熟的古法红糖制糖技术和产业基

础，具备生产古法红糖的优越条件。同时，制糖业是忻城县的支柱产业，拥有多家糖厂，并进行了多次技术改造，提高生产能力。糖厂拥有先进的设备和技术，能够进行甘蔗的清洗、压榨、蒸发、结晶等工序，并严格控制产品质量，确保古法红糖的品质。忻城县种植了大量的甘蔗，并积极推广高产高糖的甘蔗品种，以提高甘蔗糖分含量，为红糖生产提供了原料保障。糖厂拥有多条生产线，能够满足不同规模的生产需求，并可根据市场需求进行灵活调整。糖厂利用蔗渣生产甘蔗纤维板，注重资源利用，也可能会将甘蔗的其他部分（如蔗汁）用于其他产品的生产，例如红糖。蔗渣是制糖过程中产生的副产品，将其用于生产甘蔗纤维板，既能减少环境污染，又能创造经济效益。同时，糖厂也积极探索将甘蔗汁用于生产其他产品，例如甘蔗酒、甘蔗醋等，提高资源利用率，并丰富产品种类。

三、 工作过程

在标准起草过程中，主要进行了以下几方面的工作

作：

(1) 成立标准起草小组

标准起草小组人员包括陈仲夏、田超、侯敬辉、冯德悦、李志鹏、刘珂辰等管理人员和技术人员组成的标准起草小组，负责标准信息的调研和收集、整理和标准的编制等。

(2) 信息调研、资料收集

对国内相关标准资料做了检索，主要收集国内相关标准和文献。同时，收集了行业经营过程中遇到的问题。

表 1 国内相关标准情况

序号	标准编号	标准名称	标准主要内容	状态
1	GB/T 35885-2018	红糖	本标准规定了红糖的技术要求、试验方法、检验规则和标识、包装、运输、贮存的要求。适用于以甘蔗为原料，经提取糖汁，清净处理后，直接煮炼不经分秘制炼而成的红糖。	现行
2	DB4413	地理标志产品 观音阁红糖（ 观音阁黑糖）	本标准规定了地理标志产品 观音阁红糖（观音阁黑糖）的定义、地理标志产品保护范围、种植环境和生产、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。 本标准适用于国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）根据《地理标志产品保护规定》批准的观音阁红糖（观音阁黑糖）。	现行

3	Q/AKT 0014S-2023	复合红糖	本标准规定了复合红糖的分类、要求、检验方法、检验规则等。 本标准适用于以红糖为主要原料，添加阿胶粉、姜粉、枸杞粉、山药粉、人参粉（5年及5年以下人工种植的人参）、山楂粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、红枣粉中的一种，经配料、混合、搅拌、包装而成的复合红糖。	现行
4	QB/T5006-2016	姜汁（粉）红糖	本标准规定了姜汁(粉)红糖的原料要求、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输贮存的要求。 本标准适用于以红糖为原料添加姜汁、姜粉加工而成的食糖。	现行
5	Q/WDYJ	风味红糖	本标准规定了风味红糖的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。 本标准适用于以老红糖、枸杞、干姜、大枣、阿胶、山楂等为原料，经调配、粉碎(或不粉碎)、混合、包装等工艺制成的风味红糖。	现行
6	T/CNFIA 110-2018	红糖	本标准规定了红糖的术语和定义、分类和级别、要求(含检验方法)、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。 本标准适用于红糖产品的生产、检验和销售。	现行
7	T/XPHTX 001-2021	溲浦红糖	本标准规定了溲浦红糖的术语和定义、技术要求、试验方法、检测规则以及标志、包装、运输、储存。 本标准适用于以甘蔗为原料，经压榨提汁、澄清、过滤、高温煮制、冷却成型、干燥或不干燥、包装等工艺而制成的溲浦红糖。	现行
8	T/ZJGZ 001-2019	富硒红糖	本标准规定了富硒红糖的分类和级别、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。 本标准适用于第3章定义的富硒红糖。	现行
9	T/ZJGZ 001-2024	浙江传统红糖	本文件规定了浙江传统红糖的分类和级别、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。 本文件适用于第3章定义的浙江传统红糖。	现行

(3) 标准立项研讨会

9月29日，标准起草组在忻城县召开了标准立项

研讨会。会上标准起草组和专家组根据收集到的资料
和情况对标准的编写框架进行了讨论和确定。会后起
草组根据标准框架起草了标准草案。

（4）标准立项

9月30日，在全国团体标准信息平台上正式发出
立项公告，标准名称初定为《古法红糖》。

（5）标准征求意见稿

9月30日-10月14日期间，标准起草组邀请行业
专家经多次讨论，起草组与专家对编写初稿逐条进行
了讨论，形成了标准的征求意见稿。

四、主要技术内容

（一）范围：规定了古法红糖的定义、分类、技术
要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮
存等，并结合忻城县制糖业实际情况进行细化。

（二）技术要求：包括感官要求、理化指标、污染
物限量、微生物限量等，并结合忻城县制糖业实际情
况进行细化，例如：

（三）感官要求：颜色、气味、滋味、组织状态

等，体现古法红糖的独特风味。颜色要求呈金黄色至赤褐色，色泽均匀，无杂质；气味要求具有甘蔗的自然香味，无异味；滋味要求甜中带酸，回味悠长；组织状态要求呈粉状、颗粒状或块状，无明显黑渣和杂质。

（四）理化指标：总糖分、干燥失重、不溶于水杂质等，体现古法红糖的营养价值。

（五）污染物限量：对重金属铅（以 **Pb** 计）、总砷（以 **As** 计）限量作出要求，确保符合国家食品安全标准。

（六）微生物限量：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌，确保古法红糖的卫生质量。微生物限量要求符合国家食品安全标准。

（七）生物指标：螨。

（七）试验方法：规定了各项指标的检验方法，例如感官检验、理化指标测定、微生物检验等，并结合制糖业实际情况选择合适的检验方法。

（八）标识：规定了古法红糖的标识内容，例如产

品名称、原料来源、生产日期、保质期等，并建议标注“古法红糖”字样，以区别于其他红糖产品。标识内容要求清晰、完整、准确，并符合国家相关规定。

五、实施后的经济和社会效益预期分析（预期经济效果）

经济效益: 提升古法红糖产品质量和品牌价值，扩大市场份额，增加农民收入，促进制糖业和甘蔗种植业的可持续发展，为忻城县乃至全省、全国经济发展注入新的活力。通过制定标准，可以提高古法红糖的生产效率和产品质量，降低生产成本，提高产品附加值，增强市场竞争力。同时，标准还可以促进古法红糖的品牌建设，提升品牌知名度和美誉度，扩大市场份额，增加农民收入，促进制糖业和甘蔗种植业的可持续发展，为忻城县经济发展注入新的活力。

社会效益: 促进古法红糖产业规范发展，保障食品安全，满足消费者对优质食品的需求，传承和弘扬传统制糖工艺，促进忻城县经济社会发展，推动乡村振兴战略的实施。通过制定标准，可以规范古法红糖的

生产过程，确保产品质量安全，保障消费者权益。同时，标准还可以传承和弘扬传统制糖工艺，促进文化传承，并推动乡村振兴战略的实施，促进忻城县经济社会发展。

六、与我国有关的现行法律法规和强制性国家标准的关系

《古法红糖》符合相关现行的法律、法规和强制性国家标准，符合安全国家标准，没有冲突。

七、其他需要说明的事项

标准制定过程中，充分考虑古法红糖制糖业实际情况，并借鉴国内外先进经验，确保标准的科学性、合理性和可操作性。标准发布后，将组织相关培训，帮助企业理解和执行标准，并建立相应的监督机制，确保标准有效实施。将积极推动《古法红糖》团体标准的推广应用，促进忻城县古法红糖产业发展，并将其打造成为忻城县的特色产业和支柱产业。

标准编制组

2024年10月14日