

# 《供深食品 绵白糖》团体标准编制说明

## 一、 标准制定的必要性和意义

绵白糖简称绵糖，也叫白糖，是我国人民比较喜欢的一种食用糖。绵白糖是细小的蔗糖晶粒被一层转化糖浆包裹而成的，其纯度与白砂糖相当，但绵白糖的口感优于白砂糖。绵白糖最宜直接食用，冷饮凉食用之尤佳。在食物供给方面，深圳是典型的食品（农产品）输入型城市。据统计，深圳 95%的食用农产品和 85%的食品依靠外地输入，粮食 100%靠外地输入，食品安全外来风险较高。且深圳市民不仅对食品需求量大，对食品品质的要求也很高。标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量，结合供深食品的实际情况，制修订《供深食品 绵白糖》团体标准，满足深圳市民对供深食品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范深圳市内企业和消费市场，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的深圳品牌。

《供深食品 绵白糖》由深圳市标准技术研究院牵头经产品预研、指标比对、指标验证、公开征求意见、技术评审等，于 2019 年 3 月发布实施。现由于 GB 2762、NY/T 422、T/SZS 1710 等 T/SZS 2751—2019 所关联、参考或引用的标准法规均有更新修订，同时考虑新增借鉴 codex 国际食品法典标准的需求，对绵白糖有了更全面的要求，同时“圳品”系列标准文本格式上也有新要求须同步修改，按照《深圳市团体标准管理办法》和《深圳市深圳标准促进会团体标准管理办法》的规

定，对《供深食品 绵白糖》进行复审并立项修订，以提高标准的科学性、适用性和协调性。

## 二、 任务来源及工作简况

### （一）任务来源

2018年5月21日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020年）的通知》（深府〔2018〕41号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。建立供深食品标准是市政府的重大决策，深圳市政府领导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立供深食品标准体系打造食品的“深圳标准”。根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“促进会”）作为发布供深食品标准的社会组织。截至目前，已发布供深食品标准537项，作为主要技术支撑评价上市1235个“圳品”，涵盖水果、蔬菜、肉、蛋、乳等大宗食品。

为确保“圳品”工作保持健康可持续发展，贯彻落实《广东省国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》《深圳市国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》《深圳市第七次党代会工作报告》等文件中关于推进“圳品”工程要求，市市场监督管理局开展了2023年度《圳品工程-供深食品标准体系建设和“圳品”评价监督推广项目》，推进供深食品团体标准制修订，

加强供深食品标准体系建设，持续打造“圳品”品牌，全力提高食品安全保障水平。

## **（二）起草过程**

### **1、立项阶段**

本文件于 2023 年 5 月获深圳市深圳标准促进会批准立项，随后成立了标准编制组，保证标准的科学性、合理性，支撑标准的编制工作有序推进。

### **2、起草阶段**

项目组开展内地、香港、澳门、国际食品法典委员会等标准法规收集整理，产品分类梳理，理化、污染物、食品添加剂等指标数据摘录及比对分析，关键技术内容的确定等，召开编制组内部讨论会，组织参编人员，共同就标准的适用范围、框架、技术内容等逐项深入探讨交流，修改完善形成标准草案及编制说明。

## **三、 标准制定的原则**

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，按 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》的规定起草。

《供深食品 绵白糖》团体标准内容的制修订遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合深圳实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，现阶段充分借鉴 Codex 标准、港澳法规要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定

食品安全风险的限量规定和品质要求，形成高于国家标准、满足市民更高要求的供深食品标准，结合实际及市场不断对标国际先进标准。

#### 四、 与我国有关法律法规和标准的关系

##### （一） 与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

##### （二） 与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标满足食品安全国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 13104《食品安全国家标准 食糖》等要求，相关食品安全技术要求不低于食品安全国家强制性标准。

##### （三） 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

主要参考和引用推荐性国家标准 GB/T 1445《绵白糖》、绿色食品行业标准中 NY/T 422《绿色食品 食用糖》等中非安全指标相关内容。

##### （四） 与 Codex 国际食品法典标准、中国香港食物规例、中国澳门行政法规的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》（第 132V 章）、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章）、中国澳门《食品中重金属污染物最高限量》（第 23/2018 号行政法规），采用香港规例、澳门行政法规中较严或独有的食品安全技术指标。通过比对 GB/T 1445《绵白糖》、NY/T 422《绿色食品 食用糖》和 CODEX STAN 212-1999《糖标准》（2019 修订版），采用其中适用的质量指标。

## 五、 主要技术内容及采纳情况

### （一）主要修订内容

《供深食品 绵白糖》的修订，整体结构和模式基本不变，遵循供深食品系列标准研制原则，根据跟踪评价及复审结果，结合产业实际，对感官要求、理化要求和检验方法等进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

关于绵白糖的定义，GB 13104 中：以甜菜或甘蔗为原料，经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶、分蜜并加入适量转化糖浆等工艺制成的晶粒细小、颜色洁白、质地绵软的糖。CAC 中：蔗糖加转化糖含量不小于 99.0%（质量分数）的色泽为白色的颗粒细小的糖。

通过整理内地、中国香港、中国澳门以及国际食品法典委员会的食品分类体系情况，本文件的安全要求直接引用 T/SZS 1710—2022《供深食品 食糖质量安全基础要求》的要求，感官要求、理化要求等在符合 T/SZS 1710—2022《供深食品 食糖质量安全基础要求》的基础上，结合“圳品”工作实际，经比对 GB/T 1445、NY/T 422、CODEX STAN 212 等相关指标，调整相应指标限值。本文件主要修订内容如下：

1. 增加了“感官要求”；
2. 修订了“理化要求”；

表 1 理化要求指标比对情况

序号	项目名称	指标限量				备注
		GB/T 1445	NY/T 422	CXS 212	本标准	
1	总糖分/(g/100g)	精制: ≥ 98.4 优级: ≥ 98.0 一级: ≥ 97.9	≥ 98.0	—	精制: ≥ 98.4 优级: ≥ 98.0	采纳国标前 两级指标

2	还原糖分/(g/100g)	1.5~2.5	1.5~2.5	—	1.5~2.5	指标一致
3	干燥失重/(g/100g)	精制：0.80~1.60 优级、一级：0.80~2.00	0.8~2.0	$\leq 3.0$	精制：0.80~1.60 优级：0.80~2.00	采纳国标前两级指标
4	电导灰分/(g/100g)	精制： $\leq 0.03$ 优级： $\leq 0.05$ 一级： $\leq 0.08$	$\leq 0.05$	$\leq 0.2$	精制： $\leq 0.03$ 优级： $\leq 0.05$	采纳国标前两级指标
5	色值/IU	精制： $\leq 25$ 优级： $\leq 80$ 一级： $\leq 120$	$\leq 60$	$\leq 60$	精制： $\leq 25$ 优级： $\leq 60$	精制级采用国标指标； 优级采用绿色行标与CODEX标准指标
6	混浊度/MAU	精制： $\leq 30$ 优级： $\leq 80$ 一级： $\leq 160$	$\leq 160$	—	精制： $\leq 30$ 优级： $\leq 80$	采纳国标前两级指标
7	不溶于水杂质/(mg/kg)	精制： $\leq 10$ 优级： $\leq 20$ 一级： $\leq 40$	$\leq 40$	—	精制： $\leq 10$ 优级： $\leq 20$	采纳国标前两级指标
8	粒度/mm	精制： $\leq 0.30$ 优级： $\leq 0.35$ 一级： $\leq 0.40$	$\leq 0.4$	—	精制： $\leq 0.30$ 优级： $\leq 0.35$	采纳国标前两级指标
9	转化糖含量/%	—	—	0.3~12.0	0.3~12.0	CODEX 独有指标
10	蔗糖加转化糖含量/%	—	—	$\geq 97.0$	$\geq 97.0$	CODEX 独有指标

3. 增加了“净含量”“检验规则”“标识、包装、运输和贮存”要求；

4. 修订了“检验方法”。

调整为：本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

针对已规定检测方法的项目指标，优先按照规定的方法执行。对于没有给出检验方法，还可采用其他满足检测要求的国家标准、行业

标准、地方标准、团体标准以及经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程，且实验室具备 CNAS/ CMA 认可资质，其适用范围、检出限和定量限能满足限量值要求。

## （二）采纳情况

本文件主要内容采纳情况见下表。

**表 2 采纳情况**

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
3	术语和定义	GB 13104《食品安全国家标准 食糖》	全部采纳	—
4.2	感官要求	T/SZS 1710《供深食品 食糖质量安全基础要求》、GB/T 1445《绵白糖》	全部采纳	—
4.3	理化要求	GB/T 1445《绵白糖》	部分采纳	综合考虑 NY/T 422《绿色食品 食用糖》、CXS 212-1999《糖标准》
4.4	安全要求	T/SZS 1710《供深食品 食糖质量安全基础要求》	全部采纳	—
4.5	净含量	GB/T 1445《绵白糖》	全部采纳	—
5	检验方法	—	—	推荐按照文中所述要求进行检验。
6	检验规则	GB/T 1445《绵白糖》	全部采纳	部分表述作调整
7	标识、包装、运输和贮存	GB/T 1445《绵白糖》	全部采纳	—

## 六、 重大分歧意见的处理经过和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

## 七、 贯彻标准的要求和措施建议

为保障供深食品标准的科学性与先进性，本标准借鉴国际食品法典委员会（CAC）、欧盟食品安全局（EFSA）以及众多国际、国家先进组织的做法，以电子版形式为主，未来形成数据库。

## 八、 其它应予说明的事项

本文件旨在提升供深食品安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。在此基础上将不断完善，在过程管理、检测方法、抽检细则和贮存运输等方面制定配套标准。