

# T/GARIRPA

团 体 标 准

T/GARIRPA XXXX—XXXX

## 黄金色甘蔗果汁饮料

Golden yellow sugarcane juice drink

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广西农业农村产业振兴促进会 发布

## 前 言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西大学提出。

本文件由广西农业农村产业振兴促进会归口。

本文件起草单位：广西大学、广西壮族自治区产品质量检测研究院、广西民族大学、中国质量检验检疫科学研究院、广西益谱科技有限公司、广西御品堂食品有限公司。

本文件主要起草人：苏冰霞、谢彩锋、张誉、温韬、李凯、程芳、朱必洋、牛德宝、黄智、周昊、陆文德、梁汉柱、杨恣锐、韦天富、潘艳锋、黄庐聪、黎粤悦、劳厚源、黄齐齐、覃宗奎。

# 黄金色甘蔗果汁饮料

## 1 范围

本文件规定了黄金色甘蔗果汁饮料的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以果蔗为原料，经消毒、清洗、压榨、灭菌、罐装等工艺制成的黄金色甘蔗果汁饮料。本文件适用产品为即饮型液态饮料，不适用于发酵型产品、浓缩型产品和固体型产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图形符号标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定（含第1号修改单）
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料（含第1号修改单）
- NY/T 3271 甘蔗等级规格
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则（含第1号修改单）
- CN106124428A 一种总多酚含量检测方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**黄金色甘蔗果汁饮料 Golden yellow sugarcane juice drink**

以广西优质果蔗为原料，添加饮用水，不添加食品添加剂，经过特定工艺制成，具有金黄色至浅琥珀色外观、具有甘蔗特有风味的预包装液态饮料。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 果蔗

应符合GB 2762、GB 2763的规定，质量应符合NY/T 3271的要求，且用于榨汁的果蔗应新鲜、无腐烂、无霉变、无虫蛀、无异味。

#### 4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本产品应有的金黄色至浅琥珀色，色泽均匀一致
气味滋味	具有甘蔗汁特有的清甜滋味和气味，无异味、无焦糊味、无酸败味
组织形态	呈均匀液体状，允许有少量沉淀或悬浮物
杂质	无正常视力可见的外来杂质

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求
可溶性固形物，%	5.0~10.0
果汁含量，%	≥50
总多酚，mg/100mL	≥15
钾，mg/100mL	≥90
总酸，g/L	0.3~1.5
pH	5.0~7.0
铅，mg/kg	≤0.03

#### 4.4 食品安全要求

##### 4.4.1 食品添加剂和食品营养强化剂

不添加食品添加剂和食品营养强化剂。

##### 4.4.2 其他食品安全要求

食品安全要求符合GB 7101的规定。

#### 4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

按GB/T 31121规定的方法评定。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法测定。

##### 5.2.2 果汁含量

按GB/T 12143规定的方法测定。

### 5.2.3 总多酚含量

按经验证的分光光度法CN106124428A测定。

### 5.2.4 钾含量

按GB 5009.91规定的方法测定。

### 5.2.5 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

### 5.2.6 pH值

按GB 5009.237规定的方法测定。

### 5.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅料入库检验

原料入库前应由企业质检部门按要求验收，合格后方可入库使用。

### 6.2 组批

同原料、同配方、同工艺、同一生产线连续生产的，质量均一的产品为一批。

### 6.3 抽样

按GB/T 30642规定抽取适量样品。检样一式两份，将抽取的样品密封、注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名等，一份供检测使用，一份封存备查。

### 6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品出厂前应进行出厂检验，出厂检验由生产单位质量检验部门执行。检验符合本文件要求的方可出厂。

6.4.2 检验项目为：感官要求、净含量、pH、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、钾含量。

### 6.5 型式检验

正常生产时型式检验每6个月进行一次，如有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原辅料来源、工艺、设备、包装材料发生重大变化时；
- c) 更换主要生产设备或正常生产的产品停产三个月以后，需重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果差距较大时；
- e) 国家监督机构按有关规定要求需要抽检时。

### 6.6 判定规则

6.6.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.6.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍有一项或一项以上不合格，判改该产品为不合格。

6.6.3 微生物指标检验不合格，不得复检，判该批产品为不合格。

## 7 标签标识

### 7.1 标签

应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的规定,如实标示产品名称、配料表、果汁含量、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、生产者信息等。

### 7.2 包装储运图示标志

应符合GB/T 191的规定。包装应完整、洁净、无破损,不应对产品质量造成不良影响。

## 8 包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 包装

塑料瓶应符合GB 4806.7的规定,外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其他形式包装均须整洁,符合卫生要求,无破损。

### 8.2 贮存

8.2.1 产品常温保存,应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内。

8.2.2 不同批次的产品应分垛并垫架存放,与地面距离不应少于10 cm,与墙壁距离不应少于30 cm,堆放高度纸箱受压不变形为宜。

8.2.3 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品贮存在一起。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具保持清洁、卫生、无异味,不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

8.3.2 装卸时轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输时防雨、防潮、放暴晒。

### 8.4 保质期

在符合本标准要求的条件下,产品保质期为9个月。

---