|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.040   |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GBC |

X 41 |

广西物品编码与标准化促进会团体标准

T/GBC XX—2025

甘蔗多酚

Sugar cane polyphenols

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

广西物品编码与标准化促进会  发布

1. 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。

本文件由广西壮族自治区产品质量检验研究院提出并宣贯。

本文件由广西物品编码与标准化促进会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区产品质量检验研究院、南宁市食品药品检验所、贵港市甘化糖业有限公司、华南理工大学、生态部华南环境科学研究所、广西南宁信雄科技服务有限公司。

本文件主要起草人：。

甘蔗多酚

* 1. 范围

本文件界定了甘蔗多酚的术语和定义，规定了甘蔗多酚的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、定量包装要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期等技术要求。

本文件适用于甘蔗多酚的生产、贮存、运输及销售。

* 1. 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 包装储运图示标志

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局第75号令）

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

甘蔗多酚 sugarcane polyphenols

通过特定工艺从甘蔗相关的原料中提取得到的含有多个酚羟基的天然化合物。

* 1. 要求
		1. 原辅料要求
			1. 甘蔗及其副产品

应清洁、无霉变，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

* + - 1. 其他辅料

污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

* + - 1. 加工用水

应符合GB 5749的规定。

* + 1. 技术要求
			1. 感官：产品应为棕色或深棕色粉末，无异味，无结块。
			2. 纯度：甘蔗多酚含量（以干基计）应不低于20%。
			3. 水分：水分含量应不高于15%。
			4. 重金属：重金属含量应符合国家相关食品安全标准。
			5. 微生物指标：菌落总数、霉菌和酵母菌数、大肠菌群等指标应符合国家相关食品安全标准。
	1. 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相关国家标准、行业标准和有关规定的要求。

食品添加剂的使用范围及使用量应符合GB 2760的规定。

* 1. 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 12695的规定。

* 1. 检验方法
		1. 感官指标

取一定量混合均匀的被测样品置50 mL无色透明烧杯中，在自然光下观察其色泽和组织形态，鉴别气味，按使用方法品尝滋味，检查杂质。

* + 1. 理化指标
			1. 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

* + - 1. 重金属

按相关规定的方法测定。

* + - 1. 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

* + 1. 微生物指标
			1. 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.25执行。

* + - 1. 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.25执行。

* + - 1. 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.25执行。

* + 1. 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

* 1. 检验规则
		1. 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

* + 1. 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

* + 1. 出厂检验

每批产品出厂均应进行检验，出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

* + 1. 型式检验

型式检验项目为4.2第5章要求的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

1. 产品试制、正式投产时；
2. 更换设备或长期停产再恢复生产时；
3. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
4. 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
5. 国家质量监督机构提出型式检验要求时。
	* 1. 判定规则
			1. 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。
			2. 检验结果中若微生物指标不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本文件要求时，应按相关规定进行复检。
	1. 标签、标志

应符合GB 7718 和GB 28050的规定，并应标注使用方法。

外包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定。

* 1. 包装

产品包装材料应清洁卫生，无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

产品包装应密封、牢固，产品不应散漏。

净含量应符合JJF 1070的有关规定。

* 1. 运输

运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒，不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不应重压、摔撞。运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮，不应扔摔、撞击、挤压，搬运时应轻拿轻放。

* 1. 贮存

产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥环境中；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；堆放时应离地10 cm，离墙20 cm，接触地面的包装箱底部应垫有10 cm以上的间隔材料。

* 1. 保质期

企业可根据自身产品的加工状况及产品特性确定保质期。

