|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| 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 01 |

广西物品编码与标准化促进会团体标准

T/GBC XX—2025

制糖废蜜生产甘蔗多酚技术规程

Technical specification for production of sugarcane polyphenols from sugar waste honey

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：。

制糖废蜜生产甘蔗多酚技术规程

* 1. 范围

本文件规定了制糖废蜜生产甘蔗多酚的生产条件、生产工艺、设备与设施、记录的内容。

本文件适用于以蔗糖废蜜为原料的甘蔗多酚生产。

* 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

* 1. 术语和定义

界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 生产条件
     1. 原辅料要求
        1. 制糖废蜜

应符合加工的要求。

* + - 1. 加工用水

应符合GB 5749的要求。

* + - 1. 其他原辅料

应符合相应的国家标准和有关规定的要求。

* + 1. 加工场所环境

应符合GB 14881的要求。

* 1. 加工工艺
     1. 工艺流程图

制糖废蜜生产甘蔗多酚的工艺流程如图1所示。

调节→提取→纯化→浓缩与干燥→检验→包装→成品入库

1. 工艺流程图
   * 1. 工艺要求
        1. 调节

将原料调节到所需的提取要求。

* + - 1. 提取

采用溶剂提取法、超声波辅助提取法、微波辅助提取法、生物酶解提取法或其他适宜方法提取多酚。

* + - 1. 纯化

采用离子交换、膜分离等技术进一步纯化。

* + - 1. 浓缩与干燥

纯化后的多酚溶液进行浓缩，再采用真空冷冻干燥等方法制成固态产品。

* + - 1. 检验

根据出厂检验标准进行检验，检测结果应符合甘蔗多酚产品标准。

* + - 1. 包装

检验合格的甘蔗多酚产品贴上标签，按包装规格装箱。

* + - 1. 成品入库

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. 设备与设施

应符合GB 14881的规定。

生产设备与设施应包括但不限于以下内容：

1. 提取装置；
2. 称量设备；
3. 纯水设备；
4. 检验检测设备。
   1. 记录

应建立生产过程记录，对生产过程中采购、加工、贮存等环节详细记录。记录内容应完整、真实，确保从原料采购到产品贮存的所有环节都可进行有效追溯。

宜采用先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理。

