

ICS

C

T/GDFSS

广东省食品安全学会团体标准

T/GDFSS 0022-2026

果蔗汁

(征求意见稿)

2026-01-XX 发布

2026-02-XX 实施

广东省食品安全学会 发布

前　　言

本标准按照本标准按照 T/CAS1.1《中国标准化协会标准结构及编写规则》的规定编制。

广东省食品安全学会拥有《果蔗汁》的版权。

本标准由广东省食品安全学会提出并归口。

本标准起草单位：东鹏饮料(集团)股份有限公司、广州市东鹏食品饮料有限公司、广东金岭糖业集团有限公司、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、广东省食品安全学会、广州高智食品安全技术有限公司。

本标准参与单位：东鹏饮料(集团)股份有限公司、广州市东鹏食品饮料有限公司、广东金岭糖业集团有限公司、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、广东省食品安全学会、广州高智食品安全技术有限公司。

本标准主要起草人：李学莉、高远、陈华芳、邹继伟、林德武、张彦庆、杜淑霞、吴小玲、钟小红、黄楚妮、方宇翔、罗宇芬、林文祺。

本标准首次发布。

果蔗汁

1 范围

本标准规定了果蔗汁的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期要求。

本标准适用于以果蔗为原料，经消毒、清洗、压榨、灭菌、灌装、速冻等主要工艺制成的食品加工用果蔗汁，加工过程不得掺水、不得添加非蔗源糖。

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文件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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- 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
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督总局令(2023)第70号 《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令(2009)第123号 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

果蔗应色泽形态正常，无腐烂霉变，符合GB 2762、GB 2763及有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有果蔗汁固有的颜色，均匀一致
滋味、气味	具有果蔗汁固有的清甜滋味与气味，无异味
组织状态	均匀液体，无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标及污染物限量

理化指标及污染物限量应符合表2的规定。

表2 理化指标及污染物限量

项目	要求
可溶性固形物，%	≥ 10
总酸（以柠檬酸计）/ (g/L)	0.3~1.5
pH值	4~7
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤ 0.03

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物要求

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	2.5×10^4	10^5
大肠菌群/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	10	100
沙门氏菌/ (/25g或/25mL)	5	0	0	-

注1：样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。
注2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 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。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 12695的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量样品，置于无色透明的容器中，置于明亮处，在室温下，观察其组织状态及色泽，嗅其气味，品尝其滋味。

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 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

5.2.3 pH值

按GB 5009.237规定的方法测定。

5.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3中平板计数法规定的方法测定。

5.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅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

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.3 抽样方法

按GB/T 30642规定抽取适量样品，检样一式二份，供检验和复检备用，净含量抽样按JJF 1070中的规定执行。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品应由企业相关检验部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后方准出厂。

6.4.2 检验项目为感官要求、净含量、可溶性固体物、菌落总数、大肠菌群。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验每年至少一次，或当出现下列情况之一时须进行：

- a) 产品定型投产时；

- b) 更换主要生产设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产六个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5.2 本标准技术要求中全部项目为型式检验项目。

6.6 判定规则

检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，复检后如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。微生物指标检验不合格，不得复检，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签、标志

预包装产品标签应符合GB 7718、《食品标识管理规定》的规定，包装储运图形符号标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合食品安全国家标准和国家相关规定。

7.2.2 包装材料和容器外部应保持清洁、封装严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 冷链运输，运输过程不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应在-18℃及以下温度贮存。

7.4.3 贮存时货物离地面≥10cm，离墙面≥10cm。

7.4.4 符合本标准贮运条件下，产品保质期具体按产品标签标示的内容执行。