

# Q/BGT

## 广西百桂堂食品科技有限公司企业标准

Q/BGT 0011S—2024



### 天然甘蔗水（饮料）

食品安全企业标准备案号  
450023 S-2024  
有效期至 2029年01月04日

2024 - 01 - 01 发布

2024 - 01 - 31 实施

广西百桂堂食品科技有限公司

发布



## 前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

本标准按 GB/T 1.1—2020 规定的格式编制。

请注意本文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这些专利的责任。

本标准由广西百桂堂食品科技有限公司提出并起草。

本文件适用于广西百桂堂食品科技有限公司及贵港市凉水山矿泉饮料有限公司（贵港市港北区中里乡三陵村）生产

本标准起草人：徐勇士。

本标准于 2024 年 01 月 01 日发布，2024 年 01 月 31 日实施。

# 天然甘蔗水（饮料）

## 1 范围

本文件规定了天然甘蔗水（饮料）的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以甘蔗为主要原料，经压榨，取初压汁粗滤，糖水分离，提取甘蔗清汁和甘蔗植株水，再经调配、灌封、杀菌（杀菌后灌封）等工艺加工制成的天然甘蔗水（饮料）。

## 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 10498 糖料甘蔗
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- 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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 甘蔗清汁

以甘蔗为原料，经压榨，取初压汁粗滤，陶瓷膜过滤，得到的甘蔗清汁。

#### 3.2 甘蔗植物水

以甘蔗清汁为原料，采用反渗透膜技术去掉99%的糖分得到甘蔗植株水，或者采用蒸发冷凝技术耦合反渗透膜技术去掉99%糖分得到甘蔗植株水。

### 4 产品分类

#### 4.1 无糖天然甘蔗水（饮料）

配料：100%的甘蔗植株水。

#### 4.2 低糖天然甘蔗水（饮料）

配料：将甘蔗清汁与甘蔗植株水调配而成，总糖 $\leq 5\text{g}/100\text{mL}$ 。

#### 4.3 清甜天然甘蔗水（饮料）

配料：将甘蔗清汁与甘蔗植株水调配而成，含糖量为5.1~12.0%。

### 5 要求

#### 5.1 原料要求

##### 5.1.1 甘蔗

应符合GB/T 10498、GB 2762和GB 2763的规定。

##### 5.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		
	无糖天然甘蔗水（饮料）	低糖天然甘蔗水（饮料）	清甜天然甘蔗水（饮料）
色 泽	无色	浅黄色至黄绿色	黄绿色至金黄色
滋味和气味	具有轻微甘蔗清香，无异味	具有甘蔗特有的清香，口感纯正、爽怡，有淡淡的甘蔗甜味，无异味	具有甘蔗特有的清香，口感纯正、爽怡，甜度适中，无异味
组织形态	均匀液体，久置允许有少量沉淀		
杂 质	无杂质		

## 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	无糖天然甘蔗水（饮料）	低糖天然甘蔗水（饮料）	清甜天然甘蔗水（饮料）
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（g/100）	-	-	5.1~12.0
总糖（以葡萄糖计）/（g/100mL） ≤	0.5	5.0	-
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> /（mg/L） ≤	20		
铅（以Pb计）/（mg/L） ≤	0.24		
锡（以Sn计） <sup>b</sup> /（mg/kg） ≤	150		
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定		
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装产品。 <sup>b</sup> 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。			

## 5.4 微生物限量

5.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求。

5.4.2 非经商业无菌生产的产品，应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10
霉菌/（CFU/mL） ≤	20			

表3 微生物限量 (续)

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
酵母/ (CFU/mL) ≤	20			
沙门氏菌/ (/25mL)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/ (CFU/mL)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物可接受水平的限量值; M 为微生物最高安全限量值。				

## 6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

#### 8.1.1 色泽、组织形态、杂质

取约 50 mL 混合均匀的被测样品于洁净无色透明的烧杯中, 置于明亮处, 迎光用正常视力观测色泽、组织形态和杂质。

#### 8.1.2 滋味与气味

打开包装立即嗅其气味, 在室温下, 用温水漱口, 品尝其滋味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

#### 8.2.2 总糖

按 GB 5009.7、GB 5009.8 规定的方法测定。

#### 8.2.3 锌

按 GB 5009.14 规定的方法测定。

#### 8.2.4 铜

按GB 5009.13规定的方法测定。

#### 8.2.5 铁

按GB 5009.90规定的方法测定。

#### 8.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.7 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

#### 8.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 8.3 微生物限量

#### 8.3.1 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 4789.21执行。

#### 8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 8.3.3 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 4789.21执行。

#### 8.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.10平板计数规定的方法测定。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 8.3.5 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

### 8.4 食品添加剂

按照国家相应标准规定进行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一包装规格的产品为检验批。

### 9.2 抽样方法和数量

在同批产品中，每批抽样基数不得少于200瓶（盒、袋、桶、罐），抽样数量为18瓶（盒、袋、

桶、罐），样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由厂质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、可溶性固形物、商业无菌（或菌落总数和大肠菌群）、净含量。

### 9.4 型式检验

9.4.1 每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时。

9.4.2 型式检验项目包括要求中的5.2、5.3、5.4和6规定的项目。

### 9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果如不符合本文件要求时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检，复检结果符合本文件要求时，判定该批产品合格，复检结果仍有项目不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合GB 7718和GB 28050的要求。

10.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程中应有防尘、防晒、防潮的措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运

10.3.2 装卸产品时不应丢甩，产品不应直接接触地面。

### 10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

10.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于20cm，堆码高度以提取方便为宜。

### 10.5 保质期



产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，常温保质期为6个月。

---

