



河南蜜乐源养蜂专业合作社企业标准

Q/HMY 0001S-2017

花粉蜂蜜制品

2017-07-13 发布 2017-07-13 实施

河南蜜乐源养蜂专业合作社 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写规则》编写。本标准由河南蜜乐源养蜂专业合作社提出并起草。本标准主要起草人:何昕。

花粉蜂蜜制品

1 范围

本标准规定了花粉蜂蜜制品的要求,以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蜂蜜、蜂花粉为主要原料,将蜂蜜(经过滤、浓缩)、蜂花粉(经筛选、烘干、 微波灭菌、破壁)按一定比例调配、混合、灌装、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.2 蜂花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.2 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	试验方法
性状	膏状	从样品中取出一瓶,置于洁净的白色瓷盘
色泽	具有产品应有的色泽	中,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、
气味	具有本品特有气味、无异味	杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品
滋味	味甜、无不良滋味	其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目		指标	检验方法
果糖和葡萄糖, g/100g	\geqslant	40. 0	GB 5009.8
蔗糖,g/100g	€	5. 0	GB 5009.8
铅* (以Pb计),mg/kg	€	0.8	GB 5009.12
锌(以Zn计),mg/kg	€	25	GB 5009.14
注: * 指标严于食品安全国家标准GB 276	52.		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目		指标	检验方法
菌落总数,CFU/g	\leq	1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	€	0.3	GB 4789.3
霉菌计数,CFU/g	€	200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数,CFU/g	€	200	GB 14963
沙门氏菌		0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌		0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌		0/25g	GB 4789.10

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。兽药残留限量应符合国家相关标准的规定。



编制说明

花粉蜂蜜制品是以蜂蜜、蜂花粉为主要原料,将蜂蜜(经过滤、浓缩)、蜂花粉(经筛选、烘干、微波灭菌、破壁)按一定比例调配、混合、灌装、包装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照 GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》及 GB 31636 《食品安全国家标准 花粉》要求制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南蜜乐源养蜂专业合作社 2017 年 6 月 13 日

