



416907S-2020



河南省宝蜂堂蜂业有限公司企业标准

Q/BFT 0004S-2020

蜂巢蜜

2020-12-03 发布

2020-12-03 实施

河南省宝蜂堂蜂业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求制订。

本标准由河南省宝蜂堂蜂业有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛永强、李朝勇。

H N

Q B

蜂巢蜜

1 范围

本标准规定了蜂巢蜜的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂蜜[百花蜂蜜(杂花蜂蜜)、洋槐蜂蜜、枣花蜂蜜、紫云英蜂蜜、荆条蜂蜜、椴树蜂蜜、油菜蜂蜜、荔枝蜂蜜、枇杷蜂蜜、龙眼蜂蜜、苕子蜂蜜]中的一种或几种为主要原料，添加巢蜜，经配料、混合、包装工艺加工而成的蜂巢蜜。

2 术语和定义

蜂巢蜜是以蜂蜜为主，添加巢蜜，经配料、混合、包装工艺加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 蜂蜜[百花蜂蜜(杂花蜂蜜)、洋槐蜂蜜、枣花蜂蜜、紫云英蜂蜜、荆条蜂蜜、椴树蜂蜜、油菜蜂蜜、荔枝蜂蜜、枇杷蜂蜜、龙眼蜂蜜、苕子蜂蜜]应符合GB 14963的规定。

3.1.2 巢蜜应符合GB/T 33045的规定。

3.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

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	检验方法
性 状	粘稠状悬浮液，内含块状巢蜜，或有结晶	取样品适量，置于白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，检查有无外来杂质；嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查其冲调性
色 泽	具有蜂蜜和巢蜜正常的色泽	
滋味和气味	具有本品特有的气味，滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	用60℃以下温水冲调，呈半透明溶液或悬浮液	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 25	GB 5009.3

果糖和葡萄糖/ (g/100g)	≥	60	GB 5009.8
蔗糖/ (g/100g)	≤	5	
蜜蜡比值	≥	6.0	GB/T 33045
锌 (以 Zn 计) / (mg/kg)	≤	25	GB 5009.14
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目		指标	检验方法 ^a
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.3	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	≤	200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数/(CFU/g)	≤	200	GB 14963 中附录 A
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
^a 样品分析及处理按 GB 4789.1 执行。			

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蜂蜜[百花蜂蜜(杂花蜂蜜)、洋槐蜂蜜、枣花蜂蜜、紫云英蜂蜜、荆条蜂蜜、椴树蜂蜜、油菜蜂蜜、荔枝蜂蜜、枇杷蜂蜜、龙眼蜂蜜、苕子蜂蜜]中的一种或几种为主要原料，添加巢蜜，经配料、混合、包装工艺加工而成的蜂巢蜜。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的相关规定，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省宝蜂堂蜂业有限公司