



413142S-2021



洛阳采方本草医药技术研究院有限公司企业标准

Q/LYCF 0001S-2021

复配蜂蜜浓浆

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

洛阳采方本草医药技术研究院有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳采方本草医药技术研究院有限公司提出。

本标准主要起草人：刘艳芳、张少博、王新胜、崔新刚。

H N
Q B

复配蜂蜜浓浆

1 范围

本标准规定了复配蜂蜜浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，加入挑选后的丁香、小茴、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、丹凤牡丹花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、柠檬、枇杷、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植、五年以下）的一种或多种，经配料、水煮、过滤、浓缩，加入红糖、白砂糖、冰糖、麦芽糖浆、低聚果糖中的一种或多种，混合、搅拌均匀，灌装、包装而成的复配蜂蜜浓浆。

根据原料不同，分为以下几种：蒲公英蜂蜜浓浆、牡丹姜枣蜂蜜浓浆、酸枣仁蜂蜜浓浆、山楂蜂蜜浓浆、乌梅蜂蜜浓浆、枇杷蜂蜜浓浆。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 丁香、小茴、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年 第 10 号）的规定。

2.1.5 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.6 枇杷应符合 GB/T 13867 的规定。

2.1.7 人参（人工种植、5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

（2012 年 第 17 号）的规定。

2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.13 枳椇子应符合 GB 19300 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	检验方法
性状	膏状	从样品中取出 1 瓶，取适量产品置于洁净烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	金黄色或棕褐色	
气、滋味	味甜微苦，具有本品特有的气、滋味，无异味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 50.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^b （以HCN计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36
锌（以Zn计），mg/kg	≤ 25	GB 5009.14
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 仅适用于添加山楂的产品。		
b仅适用于添加杏仁的产品。		

2.4 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。			

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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为主要原料，加入挑选后的丁香、小茴、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、丹凤牡丹花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、柠檬、枇杷、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植、五年以下）的一种或多种，经配料、水煮、过滤、浓缩，加入红糖、白砂糖、冰糖、麦芽糖浆、低聚果糖中的一种或多种，混合、搅拌均匀，灌装、包装而成的复配蜂蜜浓浆。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》的有关规定，制订本标准，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 的规定。

洛阳采方本草医药技术研究院有限公司

QB