



412946S-2021



尉氏县惠康蜂产品有限公司企业标准

Q/WHF 0001S-2021

蜂蜜制品

2021-12-03 发布

2021-12-03 实施

尉氏县惠康蜂产品有限公司 发布

前 言

本标准由尉氏县惠康蜂产品有限公司提出。

本标准起草单位：尉氏县惠康蜂产品有限公司。

本标准主要起草人：袁子中。

H N
Q B

蜂蜜制品

1 范围

本标准规定了蜂蜜制品的分类、要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蜂蜜【洋槐花蜂蜜、枣花蜂蜜、桂花蜂蜜、紫云英蜂蜜、荔枝蜂蜜、椴树蜂蜜、枇杷蜂蜜、荆条蜂蜜、百花蜂蜜（杂花蜂蜜）（枣花蜂蜜、荆条蜂蜜、油菜花蜂蜜、洋槐花蜂蜜中的两种或几种）中的一种】为原料，加入麦芽糖、果葡糖浆，添加或不添加低聚果糖，经溶蜜、粗滤、真空浓缩、精滤、灌装、包装而成的蜂蜜制品。

根据原料不同可分为以下几种：洋槐花蜂蜜制品、枣花蜂蜜制品、桂花蜂蜜制品、紫云英蜂蜜制品、荔枝蜂蜜制品、椴树蜂蜜制品、枇杷蜂蜜制品、荆条蜂蜜制品、百花蜂蜜制品（杂花蜂蜜制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂蜜【洋槐花蜂蜜、枣花蜂蜜、桂花蜂蜜、紫云英蜂蜜、荔枝蜂蜜、椴树蜂蜜、枇杷蜂蜜、荆条蜂蜜、百花蜂蜜（杂花蜂蜜）（枣花蜂蜜、荆条蜂蜜、油菜花蜂蜜、洋槐花蜂蜜）】应符合 GB 14963 的规定。

2.1.2 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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	粘稠状液体，均匀一致	从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色，色泽均匀一致	
气、滋味	具有蜂蜜特有的香甜味，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）	≤ 40	GB 5009.3
果糖和葡萄糖/（g/100g）	≥ 20	GB 5009.8
蔗糖/（g/100g）	≤ 10	GB 5009.8

*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
锌（Zn）/（mg/kg）	≤	25	GB 5009.14
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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
菌落总数/（CFU/g）	≤ 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 中的附录 A
金黄色葡萄球菌/（/25g）	0	GB 4789.10
沙门氏菌/（/25g）	0	GB 4789.4
志贺氏菌/（/25g）	0	GB 4789.5
注：样品的分析及处理按 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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【洋槐花蜂蜜、枣花蜂蜜、桂花蜂蜜、紫云英蜂蜜、荔枝蜂蜜、椴树蜂蜜、枇杷蜂蜜、荆条蜂蜜、百花蜂蜜（杂花蜂蜜）（枣花蜂蜜、荆条蜂蜜、油菜花蜂蜜、洋槐花蜂蜜中的两种或几种）中的一种】为原料，加入麦芽糖、果葡糖浆，添加或不添加低聚果糖，经溶蜜、粗滤、真空浓缩、精滤、灌装、包装而成的蜂蜜制品。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

尉氏县惠康蜂产品有限公司