



410017S-2021



虞城昌鹏养蜂有限公司企业标准

Q/YCY 0001S-2021

---

# 蜂蜜制品

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

---

虞城昌鹏养蜂有限公司 发布

## 前 言

本标准由虞城昌鹏养蜂有限公司提出。

本标准起草单位：虞城昌鹏养蜂有限公司。

本标准主要起草人：王以鹏、杨念、苏珂、杨莉莉。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/YCY 0001S-2020，备案号：413986S-2020，备案日期：2020-1-24  
的标准。

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。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，添加燕窝（经粉碎）、山楂（经粉碎）、大枣（经粉碎）、枸杞（经粉碎）、柠檬（经粉碎）、蜂巢蜜（经粉碎）、薄荷叶（经粉碎）、胖大海（经粉碎）、阿胶（经粉碎）、酵素粉【以柳橙、香蕉、糙米、菠菜、石榴、番薯、菠萝、苦瓜、芹菜、玉米、西红柿、西兰花、芦笋、西瓜、柠檬、猕猴桃、苹果、番石榴、白萝卜、绿豆、梅子、李子、芥蓝、芋头、不结球白菜、冬瓜、空心菜、金桔、芥菜、莲藕、莴苣、甘蓝、豆瓣菜、杨桃、黄瓜、胡萝卜、西番莲、南瓜、丝瓜、甜瓜、甜椒、葡萄柚、马铃薯、大豆、柿子、红豆、葡萄、鳄梨、豆薯、松子、茄子、金针菜、莲雾、豌豆、腰果、豌豆苗、芜菁、番荔枝、果汁粉末（柳橙）为原料，经挑选、清洗、粉碎、加入酵母菌发酵、过滤、加入山梨糖醇调配、灭菌、干燥而成】、益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、马克斯克鲁维酵母、凝结芽孢杆菌中的一种或多种】、牛油果汁、牛油果酱、百香果汁、百香果酱、黑枸杞果酱、红石榴果酱、低聚果糖、果葡糖浆中的一种或多种，经搅拌均匀、包装而制成的蜂蜜制品。

根据原料不同为：燕窝口味蜂蜜制品、山楂口味蜂蜜制品、大枣口味蜂蜜制品、枸杞口味蜂蜜制品、柠檬口味蜂蜜制品、蜂巢蜜口味蜂蜜制品、薄荷口味蜂蜜制品、胖大海口味蜂蜜制品、阿胶口味蜂蜜制品、燕窝酵素口味蜂蜜制品、酵素口味蜂蜜制品、益生菌燕窝口味蜂蜜制品、益生菌口味蜂蜜制品、酵素益生菌口味蜂蜜制品、牛油果汁蜂蜜制品、牛油果酱蜂蜜制品、牛油果汁果酱蜂蜜制品、百香果汁蜂蜜制品、百香果酱蜂蜜制品、百香果汁果酱蜂蜜制品、黑枸杞果酱蜂蜜制品、红石榴果酱蜂蜜制品。

## 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 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.3 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.5 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.6 蜂巢蜜应符合 GB/T 33045 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 山楂、薄荷叶、胖大海、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 酵素粉应符合 QB/T 5323 的规定。

- 2.1.9 百香果酱、牛油果酱、黑枸杞果酱、红石榴籽果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.10 百香果汁、牛油果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.11 凝结芽孢杆菌应符合《关于发酵乳杆菌 CECT5716 等 3 个菌种的公告》的规定。
- 2.1.12 青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌应符合卫办监督发（2010）65 号 卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知的规定。
- 2.1.13 乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种应符合原卫生部《关于批准翅果油等 2 种新资源食品的公告（2011 年 第 1 号）》的规定。
- 2.1.14 乳酸片球菌、戊糖片球菌应符合《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年 第 6 号）》的规定。
- 2.1.15 马克斯克鲁维酵母应符合《关于批准显齿蛇葡萄叶等 3 种新食品原料的公告（2013 年 第 16 号）》的规定。
- 2.1.16 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.17 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	膏状	取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有正常的蜂蜜及所加原料的气、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	GB 5009.3
果糖和葡萄糖含量, g/100g	≥ 30	GB 5009.8
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

锌 (以 Zn 计), mg/kg	≤	25	GB 5009.14
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2: a 指标限于添加山楂、苹果的产品的检测。			

## 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
注: a 样品的采样及处理按 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

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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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为主要原料，添加燕窝（经粉碎）、山楂（经粉碎）、大枣（经粉碎）、枸杞（经粉碎）、柠檬（经粉碎）、蜂巢蜜（经粉碎）、薄荷叶（经粉碎）、胖大海（经粉碎）、阿胶（经粉碎）、酵素粉【以柳橙、香蕉、糙米、菠菜、石榴、番薯、菠萝、苦瓜、芹菜、玉米、西红柿、西兰花、芦笋、西瓜、柠檬、猕猴桃、苹果、番石榴、白萝卜、绿豆、梅子、李子、芥蓝、芋头、不结球白菜、冬瓜、空心菜、金桔、芥菜、莲藕、莴苣、甘蓝、豆瓣菜、杨桃、黄瓜、胡萝卜、西番莲、南瓜、丝瓜、甜瓜、甜椒、葡萄柚、马铃薯、大豆、柿子、红豆、葡萄、鳄梨、豆薯、松子、茄子、金针菜、莲雾、豌豆、腰果、豌豆苗、芜菁、番荔枝、果汁粉末（柳橙）为原料，经挑选、清洗、粉碎、加入酵母菌发酵、过滤、加入山梨糖醇调配、灭菌、干燥而成】、益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、马克斯克鲁维酵母、凝结芽孢杆菌中的一种或多种】、牛油果汁、牛油果酱、百香果汁、百香果酱、黑枸杞果酱、红石榴果酱、低聚果糖、果葡糖浆中的一种或多种，经搅拌均匀、包装而制成的蜂蜜制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。