



新乡花千海蜂产品有限责任公司企业标准

Q/XHFY 0004S-2021

蜂花粉

2021-06-08 发布

2021-06-08 实施

新乡花千海蜂产品有限责任公司 发布

前 言

本标准由新乡花千海蜂产品有限责任公司提出。

本标准起草单位:新乡县市场监督管理局、河南科技学院、新乡花千海蜂产品有限责任公司。

本标准主要起草人: 王明新、孔瑾、卢延辉、杨纪民。

蜂花粉

1 范围

本标准规定了蜂花粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂花粉(油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、混合花粉)中的一种为原料,经干燥、拣选、杀菌、包装而成的蜂花粉产品。

根据使用原料不同分为:单一蜂花粉、混合蜂花粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 蜂花粉(油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、混合花粉) 应符合 NY/T 637 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同	
滋味、气味	具有蜂花粉应有的滋味和气味, 无异味, 无异嗅	类容器)中,在自然光线下观察色泽和状	
状态	粉末或不规则的扁圆形团粒(颗粒), 无虫蛀, 无霉变	。 态, 检查有无杂质, 闻其气味, 用温开水漱	
杂质	无肉眼可见外来异物	口后品其滋味	

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)	- €	10	GB 5009.3			
灰分/(g/100g)	\leq	5	GB 5009.4			
蛋白质/(g/100g)	≽	15	GB 5009.5			
单一蜂花粉的花粉率/(%)	≽	85	GB 31636 附录 A			
酸度(以 pH 表示)	≥	4. 4	GB 31636			
碎花粉率/(%)	\leq	5	GB/T 30359			
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	\leq	0. 4	GB 5009.12			
注:*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	름
120	リメニニコンリアドラ	E.

	采样方案 [°] 及限量						
项目	n	С	m	M	检验方法		
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^3	10^4	GB 4789.2		
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	4.3	46	GB 4789.3		
霉菌/(CFU/g) ≤	2×10^2				GB 4789. 15		
*样品的采样及外理按 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

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。单一蜂花粉,应在标签中标识蜂花粉的品种。

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、单一蜂花粉的花粉率、碎花粉率、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

本标准适用于以蜂花粉(油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、混合花粉)中的一种为原料,经干燥、拣选、杀菌、包装而成的蜂花粉产品。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》有关规定制订本企业标准,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。

新乡花千海蜂产品有限责任公司