



411559S-2021



河南大别山詹氏蜜蜂园有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2021

蜂蜜制品

2021-07-12 发布

2021-07-12 实施

河南大别山詹氏蜜蜂园有限公司 发布

前 言

本标准由河南大别山詹氏蜜蜂园有限公司提出并起草。

本标准起草人：詹先福。

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，添加巢蜜、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、菊粉、库拉索芦荟凝胶、浓缩果汁【苹果、红枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、桔子中的一种或多种】、诺丽果浆、百香果果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、蔓越莓果酱、芒果果酱、重瓣红玫瑰花蜜饯酱、桂花蜜饯酱中的一种或几种，经调配、混合、浓缩、灌装、包装加工而成的即食蜂蜜制品。

根据所用原料不同分为：水果蜂蜜制品、风味蜂蜜制品。

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 巢蜜应符合 GB/T 33045 的规定。

2.1.3 油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.4 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。

2.1.5 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 11 号《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.6 浓缩果汁【苹果、红枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、桔子】应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 诺丽果浆应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号《卫生部关于批准金花茶等 5 种物品为新资源食品的公告》的规定。

2.1.8 百香果果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、蔓越莓果酱、芒果果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.9 重瓣红玫瑰花蜜饯酱、桂花蜜饯酱应符合 GB 14884 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	粘稠液体或膏状	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，于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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有蜂蜜及所加原料应有的滋味、气味、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	≥ 30	GB 5009.8
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
锌（Zn）, mg/kg	≤ 25	GB 5009.14
展青霉素, μg/kg	≤ 20.0 【仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品】	GB 5009.185
注：*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 ^a
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 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 食品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 其他要求

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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，添加巢蜜、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、菊粉、库拉索芦荟凝胶、浓缩果汁【苹果、红枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、桔子中的一种或多种】、诺丽果浆、百香果果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、蔓越莓果酱、芒果果酱、重瓣红玫瑰花蜜饯酱、桂花蜜饯酱中的一种或几种，经调配、混合、浓缩、灌装、包装加工而成的即食蜂蜜制品。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大别山詹氏蜜蜂园有限公司

QB