



411602S-2022



开封市真甜蜜蜂业有限公司企业标准

Q/KZTM 0001S-2022

# 蜂蜜制品

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

开封市真甜蜜蜂业有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市真甜蜜蜂业有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和开封市真甜蜜蜂业有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘闪闪、姜红仓。

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为原料，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、秋梨、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、秋梨膏、雪梨膏、柠檬膏、金银花液（金银花水煮提取）中的一种或几种，经融蜜、调配混合、过滤或不过滤、浓缩、灌装、包装而成的蜂蜜含量大于 50%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 12 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。

2.1.10 秋梨膏、雪梨膏、柠檬膏应符合 GB 7101 的规定。

2.1.11 金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 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          | 从样品中取出适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察状态、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味与气味，无异味  |  |
| 状态    | 具有该产品应有的形态，无肉眼可见异物 |  |

### 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(以 Zn 计), mg/kg          | ≤ 25  | GB 5009.14  |
| 展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg | ≤ 20  | GB 5009.185 |

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
a 仅适于原料中添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。

### 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            |
|---------------|--------|-----------------|
| 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 |
| 沙门氏菌, /25g    | 0      | GB 4789.4       |
| 志贺氏菌, /25g    | 0      | GB 4789.5       |
| 金黄色葡萄球菌, /25g | 0      | GB 4789.10      |

注：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

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以蜂蜜为原料，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、秋梨、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、秋梨膏、雪梨膏、柠檬膏、金银花液（金银花水煮提取）中的一种或几种，经融蜜、调配混合、过滤或不过滤、浓缩、灌装、包装而成的蜂蜜含量大于 50%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，制订本企业标准，作为组织生产、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。

开封市真甜蜜蜂业有限公司