



411646S-2022



长葛市杰利蜂产品有限公司企业标准

Q/CJF 0001S-2022

# 蜂蜜制品

2022-06-21 发布

2022-06-21 实施

长葛市杰利蜂产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由长葛市杰利蜂产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨宝科。

H N

Q B

# 蜂蜜制品

## 1. 范围

本标准规定了蜂蜜制品的产品分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料（蜂蜜在成品中含量大于 50%），添加或不添加黄精、蜂花粉、蜂王浆、山药、山楂、沙棘、葛根粉、蝮蛇、白芷、枸杞子、薏苡仁、酸枣仁、蒲公英、黑芝麻、紫苏籽、莲子、茯苓、鸡内金、阿胶、芡实、牡蛎、沙棘、肉桂、百合、龙眼肉、白果、甘草、乌梢蛇、松花粉、木瓜、人参（人工种植，五年及五年以下），按所需各种原料不同比例，辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、包装等工艺制成的液体蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、压片、包装等工艺制成的片状蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、包装等工艺制成的粉状蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、包装等工艺制成的膏状蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、制粒、包装等工艺制成的粒状蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、包装等工艺制成的酱状蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、包装等工艺制成的浆状蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、定型、包装等工艺制成的圆球形蜂蜜制品。

产品按外观形态不同分为：液体、片状、粉状、膏状、酱状、粒状、浆状、圆球形。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 蜂花粉应符合 GB 31636 及 GB/T 30359 的规定。

2.1.4 黄精、山药、沙棘、木瓜、白芷、薏苡仁、酸枣仁、蒲公英、黑芝麻、紫苏籽、莲子、茯苓、鸡内金、阿胶、芡实、牡蛎、沙棘、肉桂、百合、龙眼肉、白果、甘草、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。

2.1.5 枸杞（枸杞子）应符合 GB/T 18672 及《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。

2.1.6 山楂应符合 GH/T 1159 及《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。

2.1.7 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.8 乌梢蛇、蝮蛇应新鲜无疫病、无污染、无腐败、无异味，并符合 GB 2707 的规定。

2.1.9 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.10 人参（人工种植，五年及五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 第 17 号）的规定。

2.1.11 松花粉应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年 第 17 号）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   | 分别为粘稠状液体、片状、粉状、粒状、酱状、浆状、膏状、圆球形 | 取样品 10 克左右，放入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状及杂质，嗅其气味，然后以温纯净水漱口，品其滋味 |
| 气 滋 味 | 具有相应品种特有的滋味及气味、无异味             |  |
| 色 泽   | 具有相应品种和添加辅料应有的色泽               |  |
| 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        |
|---------------------------------------|--------|----|----------|-------------|
|                                       | 片、粒、粉状 | 液状 | 膏、浆状、圆球形 |             |
| 果糖和葡萄糖, g/100g $\geq$                 | 20     | 40 | 30       | GB 5009.8   |
| 蔗糖, g/100g $\leq$                     | 5      | 5  | 5        | GB 5009.8   |
| 水分, g/100g $\leq$                     | 9      | 65 | 35       | GB 5009.3   |
| *铅（以 Pb 计）, mg/kg $\leq$              | 0.9    |    |          | GB 5009.12  |
| 锌（Zn）, mg/kg $\leq$                   | 25     |    |          | GB 5009.14  |
| 展青霉素 <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg $\leq$ | 20     |    |          | GB 5009.185 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。         |        |    |          |             |
| a 该指标只对含山楂原料的产品检测。                    |        |    |          |             |

## 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 $\leq$ | 1000 | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, MPN/g $\leq$ | 0.3  | GB 4789.3  |
| 霉菌计数, CFU/g $\leq$ | 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 | GB4789. 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

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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料（蜂蜜在成品中含量大于 50%），添加或不添加黄精、蜂花粉、蜂王浆、山药、山楂、沙棘、葛根粉、蝮蛇、白芷、枸杞子、薏苡仁、酸枣仁、蒲公英、黑芝麻、紫苏籽、莲子、茯苓、鸡内金、阿胶、芡实、牡蛎、沙棘、肉桂、百合、龙眼肉、白果、甘草、乌梢蛇、松花粉、木瓜、人参（人工种植，五年及五年以下），按所需各种原料不同比例，辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、包装等工艺制成的液体蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、压片、包装等工艺制成的片状蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、包装等工艺制成的粉状蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、包装等工艺制成的膏状蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、制粒、包装等工艺制成的粒状蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、包装等工艺制成的酱状蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、包装等工艺制成的浆状蜂蜜制品；辅料经分别清洗、水煮提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、灭菌、冻干、打粉、混合调配、加热、定型、包装等工艺制成的圆球形蜂蜜制品。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》的有关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。