



411783S-2022



尉氏县蜂友养蜂专业合作社企业标准

Q/WFY 0001S-2022

蜂蜜制品

2022-07-05 发布

2022-07-05 实施

尉氏县蜂友养蜂专业合作社 发布

前 言

本标准由尉氏县蜂友养蜂专业合作社提出。

本标准由尉氏县蜂友养蜂专业合作社起草。

本标准主要起草人：孙红利。

本标准自发布实施日起替代Q/WFY 0001S-2019（备案号：410252S-2019）。

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原料，添加库拉索芦荟凝胶、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、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、樱桃、柚子、西柚、石榴、桔子中的一种或多种，水煮提取、浓缩】、阿胶汁（阿胶水煮提取、浓缩）、干姜汁（干姜水煮提取、浓缩）、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、怀菊花、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、银耳、燕窝、蛹虫草、甘草、薄荷、茯苓、黄精、薏苡仁、百合、杏仁、巢蜜、蜂花粉、蜂王浆、人参（人工种植5年及5年以下）中的一种或几种，经调配、熬制或不熬制、过滤、灌装、包装制成的蜂蜜的添加量大于50%的蜂蜜制品。

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 原辅材料要求

2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.2 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号（卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告）的规定。

2.1.3 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 阿胶、干姜、金银花、甘草、薄荷、茯苓、黄精、薏苡仁、百合、杏仁应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.5 诺丽果浆应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.6 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。

2.1.7 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.8 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委（2013 年第 10 号公告）《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.9 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.10 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.11 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.12 蛹虫草应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号的规定。

2.1.13 巢蜜应符合 GB/T 33045 的规定。

2.1.14 蜂花粉应符合 GB/T 30359 的规定。

2.1.15 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.16 蜂胶应符合 GB/T 24283 的规定。

2.1.17 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]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	具有产品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、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
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
锌 (以Zn计), mg/kg	≤ 25	GB 5009.14
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*该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、浓缩山楂汁的蜂产品制品。

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 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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;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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蜂蜜为原料，添加库拉索芦荟凝胶、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、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、樱桃、柚子、西柚、石榴、桔子中的一种或多种，水煮提取、浓缩】、阿胶汁（阿胶水煮提取、浓缩）、干姜汁（干姜水煮提取、浓缩）、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、怀菊花、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、银耳、燕窝、蛹虫草、甘草、薄荷、茯苓、黄精、薏苡仁、百合、杏仁、巢蜜、蜂花粉、蜂王浆、人参（人工种植5年及5年以下）中的一种或几种，经调配、熬制或不熬制、过滤、灌装、包装制成的蜂蜜的添加量大于50%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》的有关规定制定本企业标准，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。

尉氏县蜂友养蜂专业合作社