



412091S-2022



虞城县新兴养蜂场企业标准

Q/YXF 0001S-2022

蜂蜜制品

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

虞城县新兴养蜂场 发布

前 言

本标准由虞城县新兴养蜂场提出并起草。

本标准主要起草人：张启兴、张欢腾。

本标准自发布之日起替代：Q/YXF 0001S-2019（备案号：413727S-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，添加巢蜜、蜂王浆、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、人参（5年及5年以下人工种植）、燕窝、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、甘蔗、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】、苹果果浆、诺丽果浆、菊芋浆、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、苹果果浆应符合 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。

2.1.12 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合原卫生部《卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）》的规定。

2.1.13 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.14 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.15 菊芋浆应符合 GB/T 31121 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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	味甜，具有产品特有的气、滋味，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	≤ 0.8	GB 5009.12
果糖和葡萄糖含量, g/100g	≥ 30	GB 5009.8
锌(以 Zn 计), mg/kg	≤ 25	GB 5009.14
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*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、苹果果浆、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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 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，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。

编制说明

本标准适用于以蜂蜜为原料，添加巢蜜、蜂王浆、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、人参（5年及5年以下人工种植）、燕窝、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、甘蔗、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】、苹果果浆、诺丽果浆、菊芋浆、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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

虞城县新兴养蜂场

QB