



412706S-2022



卢氏县莘花蜂产业发展有限公司企业标准

Q/LXFC 0001S-2022

# 蜂蜜制品

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

卢氏县莘花蜂产业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由卢氏县萃花蜂产业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟少伟。

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，添加库拉索芦荟凝胶、浓缩果汁/浆【浓缩苹果汁/浆、浓缩红枣汁/浆、浓缩百香果汁/浆、浓缩菠萝汁/浆、浓缩草莓汁/浆、浓缩橙汁/浆、浓缩黑加仑汁/浆、浓缩木瓜汁/浆、浓缩柑橘汁/浆、浓缩枸杞汁/浆、浓缩哈密瓜汁/浆、浓缩火龙果汁/浆、浓缩蓝莓汁/浆、浓缩梨汁/浆、浓缩秋梨汁/浆、浓缩李子汁/浆、浓缩荔枝汁/浆、浓缩龙眼汁/浆、浓缩蔓越莓汁/浆、浓缩芒果汁/浆、浓缩猕猴桃（奇异果）汁/浆、浓缩柠檬汁/浆、浓缩枇杷汁/浆、浓缩葡萄汁/浆、浓缩提子汁/浆、浓缩桑葚汁/浆、浓缩沙棘汁/浆、浓缩山楂汁/浆、浓缩树莓汁/浆、浓缩黑莓汁/浆、浓缩桃汁/浆、浓缩无花果汁/浆、浓缩香蕉汁/浆、浓缩杏汁/浆、浓缩樱桃汁/浆、浓缩柚子汁/浆、浓缩西柚汁/浆、浓缩石榴汁/浆、浓缩桔子汁/浆中的一种或多种】、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 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。

2.1.4 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 诺丽果浆应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.7 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。

2.1.8 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.9 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.13 蛹虫草应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号的规定。

2.1.14 巢蜜应符合 GB/T 33045 的规定。

2.1.15 蜂花粉应符合 GB/T 30359 的规定。

2.1.16 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.17 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号公告的规定。

## 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	半固态浓稠状	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	味甜，具有本品特有的气、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	≤ 0.45	GB 5009.12
锌（以 Zn 计）, mg/kg	≤ 25	GB 5009.14
*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
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

金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.5
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

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

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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，添加库拉索芦荟凝胶、浓缩果汁/浆【浓缩苹果汁/浆、浓缩红枣汁/浆、浓缩百香果汁/浆、浓缩菠萝汁/浆、浓缩草莓汁/浆、浓缩橙汁/浆、浓缩黑加仑汁/浆、浓缩木瓜汁/浆、浓缩柑橘汁/浆、浓缩枸杞汁/浆、浓缩哈密瓜汁/浆、浓缩火龙果汁/浆、浓缩蓝莓汁/浆、浓缩梨汁/浆、浓缩秋梨汁/浆、浓缩李子汁/浆、浓缩荔枝汁/浆、浓缩龙眼汁/浆、浓缩蔓越莓汁/浆、浓缩芒果汁/浆、浓缩猕猴桃（奇异果）汁/浆、浓缩柠檬汁/浆、浓缩枇杷汁/浆、浓缩葡萄汁/浆、浓缩提子汁/浆、浓缩桑葚汁/浆、浓缩沙棘汁/浆、浓缩山楂汁/浆、浓缩树莓汁/浆、浓缩黑莓汁/浆、浓缩桃汁/浆、浓缩无花果汁/浆、浓缩香蕉汁/浆、浓缩杏汁/浆、浓缩樱桃汁/浆、浓缩柚子汁/浆、浓缩西柚汁/浆、浓缩石榴汁/浆、浓缩桔子汁/浆中的一种或多种】、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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卢氏县萃花蜂产业发展有限公司