



413263S-2023



河南卓宇蜂业有限公司企业标准

Q/HZY 0037S-2023

蜂王浆制品

2023-10-12 发布

2023-10-12 实施

河南卓宇蜂业有限公司 发布

前 言

本标准由河南卓宇蜂业有限公司提出。

本标准起草单位：河南卓宇蜂业有限公司、河南省口岸食品检验检测所。

本标准主要起草人：陈风光、梁继林、马莉。

H N
Q B

蜂王浆制品

1 范围

本标准规定了蜂王浆制品的分类、要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）为主要原料，辅以【柠檬、西番莲（百香果）、草莓、梨、柚子、蓝莓、猕猴桃、番石榴、石榴、山楂、枇杷、罗汉果、沙棘、覆盆子（树莓）、莲雾、火龙果、椰子果、芒果、水蜜桃、菠萝、苹果、荔枝、龙眼、金桔、葡萄、诺丽果浆、阿萨伊果、橙子、榴莲、蔓越莓果酱、菠萝蜜、黄皮果、番荔枝、杨桃、醋栗、无花果、山竹、杏、李、青梅、香蕉、樱桃、哈密瓜、柿子、黑莓果酱、芹菜、胡萝卜、苦瓜、冬瓜、南瓜、莲藕、香芋、紫薯、赤小豆、桂圆、薏苡仁、芡实、牡蛎、白果、蛹虫草、桑葚、木瓜、决明子、昆布、麦芽、白芷、莲子、余甘子、佛手、乌梢蛇、白扁豆、白扁豆花、肉豆蔻、肉桂、郁李仁、鱼腥草、火麻仁、枳椇子、砂仁、桑叶、桔红、香薷、香橼、莱菔子、高良姜、菊苣、黄芥子、槐米、槐花、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、薤白、蝮蛇、马齿苋、酸枣仁、金花茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草、茶树花、丹凤牡丹花、紫苏、紫苏籽、人参（人工种植、5年以下）、金银花、藿香、高良姜、乌梅、青果、丁香、百合、蒲公英、菊花（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊、怀菊中的一种或几种）、魔芋粉、奇亚籽、杜仲雄花、枣、姜、荷叶、芝麻、橘皮、葛根粉、玉米、山药、枇杷叶、枇杷花、明日叶、淡竹叶、栀子、胖大海、大麦苗、甘草、玉竹、黄精、鸡内金、益智仁、茯苓、枸杞、薄荷、桑椹、桔梗、平卧菊三七、茉莉花、代代花、桂花、库拉索芦荟凝胶、玛咖粉、阿胶、坚果及籽类（核桃仁、板栗仁、杏核仁、扁桃核仁、山核桃仁、开心果仁、香榧、榛子、夏威夷果仁、松籽、葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆中的一种或几种）、咖啡粉、辣木叶、乌药叶、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹、酸角、针叶樱桃果、玉米须、小麦苗、牛蒡根、五指毛桃、白毛银露梅、可食用藻类（龙须菜、裙带菜、羊栖菜、海带、海白菜、海茸、海苔、紫菜中的一种或几种）、蜂蜜、巢蜜、花粉（油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、芝麻花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、高粱花粉、松花粉中的一种或几种）中的一种或几种，经切片或不切片、切丝或不切丝、榨汁或不榨汁、粉碎或不粉碎、水提或不水提、浓缩或不浓缩、熬制或不熬制、过滤或不过滤】，经干燥或不干燥、冻干或不冻干、配料、添加或不添加益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌、马克斯克鲁维酵母中的一种或几种】，混合、粉碎或不粉碎、成型或不成型、灭菌或不灭菌、灌装、包装等工艺加工而成的蜂王浆含量大于50%的蜂王浆制品。

产品根据形态不同分为膏状蜂王浆制品、粉状蜂王浆制品、粒状蜂王浆制品、块状蜂王浆制品、豆状蜂王浆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。
- 2.1.2 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.3 百香果应符合 NY/T 491 的规定。
- 2.1.4 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.5 梨应符合 NY/T 423 的规定。
- 2.1.6 柚子应符合 NY/T 868 的规定。
- 2.1.7 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.8 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.9 番石榴应符合 NY/T 518 的规定。
- 2.1.10 石榴应符合 LY/T 2135 的规定。
- 2.1.11 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.12 枇杷应符合 GB/T 13867 的规定。
- 2.1.13 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.14 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。
- 2.1.15 覆盆子(树莓)应符合 GB/T 27657 的规定。
- 2.1.16 莲雾应符合 NY/T 1436 的规定。
- 2.1.17 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定。
- 2.1.18 椰子果应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.19 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.20 水蜜桃应符合 NY/T 866 的规定。
- 2.1.21 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.22 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.23 荔枝应符合 NY/T 515 的规定。
- 2.1.24 龙眼应符合 GB/T 31735 的规定。
- 2.1.25 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。
- 2.1.26 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。
- 2.1.27 诺丽果浆、金花茶、针叶樱桃果应符合国家原卫生部《关于批准金花茶等 5 种物品为新资源的公告》(2010 年第 9 号)的规定。
- 2.1.28 阿萨伊果、茶树花应符合国家原卫生部《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》(2013 年第 1 号)的规定。
- 2.1.29 橙子应符合 NY/T 426 的规定。
- 2.1.30 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。

- 2.1.31 蔓越莓果酱、黑莓果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.32 菠萝蜜、黄皮果、番荔枝、杨桃、山竹、青梅、香蕉应符合 NY/T 750 的规定。
- 2.1.33 醋栗、无花果、杏、李、柿子、樱桃应符合 NY/T 844 的规定。
- 2.1.34 哈密瓜应符合 GH/T 1184 的规定。
- 2.1.35 芹菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.36 胡萝卜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.37 苦瓜、冬瓜、南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.38 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.39 香芋、紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.40 赤小豆、桂圆、薏苡仁、芡实、牡蛎、白果、蛹虫草、桑葚、木瓜、决明子、昆布、麦芽、白芷、莲子、余甘子、佛手、乌梢蛇、白扁豆、白扁豆花、肉豆蔻、肉桂、郁李仁、鱼腥草、火麻仁、枳椇子、砂仁、桑叶、桔红、香薷、香橼、莱菔子、高良姜、菊苣、黄芥子、槐米、槐花、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、薤白、蝮蛇、马齿苋、酸枣仁、紫苏、紫苏籽、金银花、藿香、高良姜、乌梅、青果、丁香、百合、蒲公英、菊花、荷叶、橘皮、山药、淡竹叶、栀子、胖大海、甘草、玉竹、黄精、鸡内金、益智仁、茯苓、枸杞、薄荷、桑椹、桔梗、阿胶应符合国家原卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51号）的规定。
- 2.1.41 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草应符合国家原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.42 丹凤牡丹花应符合国家原卫生部《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.43 人参应符合国家原卫生部《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。
- 2.1.44 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.45 奇亚籽应符合国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.46 杜仲雄花应符合国家卫生计生委《关于批准壳聚糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.47 枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.48 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.49 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.50 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.51 玉米应符合 GB 1358 的规定。

- 2.1.52 枇杷叶应符合国家卫生计生委《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告》（2014年第20号）的规定。
- 2.1.53 枇杷花、明日叶应符合国家卫生计生委《关于弯曲乳杆菌等24种“三新食品”的公告》（2019年第2号）的规定。
- 2.1.54 大麦苗、平卧菊三七应符合国家卫生计生委《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入可用于食品的菌种名单的公告》（2012年第8号）的规定。
- 2.1.55 金银花、茉莉花、代代花、桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.56 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.57 玛咖粉应符合国家原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）的规定。
- 2.1.58 坚果及籽类应符合 GB 19330 的规定。
- 2.1.59 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.60 辣木叶、乌药叶应符合国家原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》（2012年第19号）的规定。
- 2.1.61 刺梨、玫瑰茄、蚕蛹应符合国家原卫生部《关于1998年全国保健食品市场整顿工作安排的通知》（卫监法发[2004]17号）的规定。
- 2.1.62 酸角应符合国家原卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》（2009年第18号）的规定。
- 2.1.63 玉米须应符合国家原卫生部《关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函[2012]306号）的规定。
- 2.1.64 小麦苗应符合国家原卫生部《关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复》（卫监督函[2013]17号）的规定。
- 2.1.65 牛蒡根应符合国家卫生计生委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函〔2013〕83号）的规定。
- 2.1.66 五指毛桃应符合国家卫生计生委办公厅《关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕205号）的规定。
- 2.1.67 白毛银露梅应符合国家卫生计生委办公厅《关于“华西银腊梅（药王茶）”有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕1075号）的规定。
- 2.1.68 可食用藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.69 益生菌应符合国家卫生健康委员会《关于可用于食品的菌种名单的公告》（2022年第4号）的规定。
- 2.1.70 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.71 巢蜜应符合 GB/T 33045 的规定。
- 2.1.72 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。
- 2.1.73 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。

2.1.74 生产用水应符合 GB 5749 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	分别为膏状、粉状、粒状、块状、豆状	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性状、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有相应品种和添加辅料应有的色泽	
气味、滋味	具有相应品种特有的滋味及气味、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
	膏状	粉状、粒状、块状、豆状	
水分, g/100g ≤	69	10	GB 5009. 3
10-羟基-2-癸烯酸, g/100g ≥	0. 7		GB 9697
蛋白质, g/100g ≥	5. 5		GB 5009. 5 凯氏定氮法
灰分, g/100g ≤	5. 0		GB 5009. 4
*铅（以 Pb 计）, mg/kg ≤	0. 4		GB 5009. 12
展青霉素 ^a , μ g/kg ≤	20		GB 5009. 185
甲基汞 ^b （以 Hg 计）, mg/kg ≤	0. 5		GB 5009. 17
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加山楂、苹果的产品。			
b 仅适用于添加牡蛎的产品。			

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	采样方案 ^a 及限量	检验方法
菌落总数 ^b , CFU/g ≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	0.3	GB 4789.3

乳酸菌总数 ^c ，CFU/g	≥	1×10 ⁶	GB 4789. 35
霉菌计数，CFU/g	≤	200	GB 4789. 15
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。			
b 不适用于添加益生菌的产品。			
c 仅适用于添加益生菌的产品。			

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 食品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、灰分、水分、蛋白质、10-羟基-2-癸烯酸、菌落总数（不适用于添加益生菌的产品）和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）为主要原料，辅以【柠檬、西番莲（百香果）、草莓、梨、柚子、蓝莓、猕猴桃、番石榴、石榴、山楂、枇杷、罗汉果、沙棘、覆盆子（树莓）、莲雾、火龙果、椰子果、芒果、水蜜桃、菠萝、苹果、荔枝、龙眼、金桔、葡萄、诺丽果浆、阿萨伊果、橙子、榴莲、蔓越莓果酱、菠萝蜜、黄皮果、番荔枝、杨桃、醋栗、无花果、山竹、杏、李、青梅、香蕉、樱桃、哈密瓜、柿子、黑莓果酱、芹菜、胡萝卜、苦瓜、冬瓜、南瓜、莲藕、香芋、紫薯、赤小豆、桂圆、薏苡仁、芡实、牡蛎、白果、蛹虫草、桑葚、木瓜、决明子、昆布、麦芽、白芷、莲子、余甘子、佛手、乌梢蛇、白扁豆、白扁豆花、肉豆蔻、肉桂、郁李仁、鱼腥草、火麻仁、枳椇子、砂仁、桑叶、桔红、香薷、香橼、莱菔子、高良姜、菊苣、黄芥子、槐米、槐花、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、薤白、蝮蛇、马齿苋、酸枣仁、金花茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草、茶树花、丹凤牡丹花、紫苏、紫苏籽、人参（人工种植、5年以下）、金银花、藿香、高良姜、乌梅、青果、丁香、百合、蒲公英、菊花（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊、怀菊中的一种或几种）、魔芋粉、奇亚籽、杜仲雄花、枣、姜、荷叶、芝麻、橘皮、葛根粉、玉米、山药、枇杷叶、枇杷花、明日叶、淡竹叶、栀子、胖大海、大麦苗、甘草、玉竹、黄精、鸡内金、益智仁、茯苓、枸杞、薄荷、桑椹、桔梗、平卧菊三七、茉莉花、代代花、桂花、库拉索芦荟凝胶、玛咖粉、阿胶、坚果及籽类（核桃仁、板栗仁、杏核仁、扁桃核仁、山核桃仁、开心果仁、香榧、榛子、夏威夷果仁、松籽、葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆中的一种或几种）、咖啡粉、辣木叶、乌药叶、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹、酸角、针叶樱桃果、玉米须、小麦苗、牛蒡根、五指毛桃、白毛银露梅、可食用藻类（龙须菜、裙带菜、羊栖菜、海带、海白菜、海茸、海苔、紫菜中的一种或几种）、蜂蜜、巢蜜、花粉（油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、芝麻花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、高粱花粉、松花粉中的一种或几种）中的一种或几种，经切片或不切片、切丝或不切丝、榨汁或不榨汁、粉碎或不粉碎、水提或不水提、浓缩或不浓缩、熬制或不熬制、过滤或不过滤】，经干燥或不干燥、冻干或不冻干、配料、添加或不添加益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌、马克斯克鲁维酵母中的一种或几种】，混合、粉碎或不粉碎、成型或不成型、灭菌或不灭菌、灌装、包装等工艺加工而成的蜂王浆含量大于50%的蜂王浆制品。

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 9697《蜂王浆》、GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。