



413665S-2023



虞城昌鹏养蜂有限公司企业标准

Q/YCY 0001S-2023

蜂蜜制品

2023-11-23 发布

2023-11-23 实施

虞城昌鹏养蜂有限公司 发布

前 言

本标准由虞城昌鹏养蜂有限公司提出。

本标准起草单位：虞城昌鹏养蜂有限公司。

本标准主要起草人：王以鹏、杨念、苏珂、杨莉莉。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/YCY 0001S-2023（备案号：411980S-2023）。

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,添加燕窝(经粉碎)、山楂(经粉碎)、大枣(经粉碎)、枸杞(经粉碎或不粉碎)、柠檬(经粉碎)、蜂巢蜜(经粉碎)、薄荷叶(经粉碎)、胖大海(经粉碎)、阿胶(经粉碎)、酵素粉【以柳橙、香蕉、糙米、菠菜、石榴、番薯、菠萝、苦瓜、芹菜、玉米、西红柿、西兰花、芦笋、西瓜、柠檬、猕猴桃、苹果、番石榴、白萝卜、绿豆、梅子、李子、芥蓝、芋头、不结球白菜、冬瓜、空心菜、金桔、芥菜、莲藕、茼蒿、甘蓝、豆瓣菜、杨桃、黄瓜、胡萝卜、西番莲、南瓜、丝瓜、甜瓜、甜椒、葡萄柚、马铃薯、大豆、柿子、红豆、葡萄、鳄梨、豆薯、松子、茄子、金针菜、莲雾、豌豆、腰果、豌豆苗、茼蒿、番荔枝、果汁粉末(柳橙)为原料,经挑选、清洗、粉碎、加入酵母菌发酵、过滤、加入山梨糖醇调配、灭菌、干燥而成】、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、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种(双乙酰型)、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或多种】、马克斯克鲁维酵母、牛油果汁、牛油果酱、百香果汁、百香果酱、黑枸杞果酱、红石榴果酱、酵素原液(赤砂糖、蜂蜜、桑椹、枸杞、刺梨、山药、柠檬、白砂糖、大枣、百合、莲子、佛手、大麦芽、麦芽糊精、植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、酵母菌中的多种制成)、人参(5年及5年以下人工种植的人参)(切片、粉碎或不粉碎)、茯苓(切片、粉碎或不粉碎)、决明子(粉碎或不粉碎)、佛手(粉碎或不粉碎)、桑葚(粉碎或不粉碎)、葛根粉、酸枣仁(粉碎或不粉碎)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花、金银花、桂圆(粉碎或不粉碎)、甘草(粉碎或不粉碎)、银耳、柚子汁、柠檬汁、苹果汁、葡萄汁、蓝莓汁、芒果汁、樱桃汁、柚子果酱、柠檬果酱、苹果果酱、葡萄果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、樱桃果酱、魔芋粉、沙棘汁、枸杞汁、甘蔗汁、蜂花粉、蜂王浆、梨膏、茉莉花、姜浓缩液、关山樱花(粉碎)、胶原蛋白肽、丹凤牡丹花粉、桃仁粉、咖啡粉、菊粉、小青柑原汁、咖啡浓缩液、奇亚籽、(熟制)亚麻籽、纯梨膏、梨浓缩汁、枇杷浓缩汁、糖渍关山樱花、银耳多糖(以银耳为原料,经水提取,乙醇沉淀制成)中的一种或多种,经搅拌均匀、包装而制成的蜂蜜含量 $\geq 50\%$ 的蜂蜜制品。

根据原料不同为:单一型蜂蜜制品、复合型蜂蜜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.2 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.3 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

- 2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.5 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.6 蜂巢蜜应符合 GB/T 33045 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 山楂、薄荷叶、胖大海、阿胶、茯苓、决明子、佛手、酸枣仁、金银花、桂圆、甘草、桑葚、桃仁粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 酵素粉、酵素原液应符合 QB/T 5323 的规定。
- 2.1.9 百香果酱、牛油果酱、黑枸杞果酱、红石榴果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.10 百香果汁、牛油果汁、柚子汁、柠檬汁、葡萄汁、蓝莓汁、樱桃汁、苹果汁、芒果汁、沙棘汁、枸杞汁、甘蔗汁、小青柑原汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.11 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、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌】、马克斯克鲁维酵母应符合 QB/T 4575 和国家卫生健康委公告（2022 年第 4 号）的规定。
- 2.1.12 人参(5 年及 5 年以下人工种植的人参)应符合《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 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批 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》的规定。
- 2.1.14 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 桂花、茉莉花应清洁、无夹杂物，并符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.17 柚子果酱、柠檬果酱、苹果果酱、葡萄果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、樱桃果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.18 蜂花粉应符合 GB/T 30359 的规定。
- 2.1.19 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。
- 2.1.20 梨膏应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.22 姜浓缩液、咖啡浓缩液、纯梨膏、梨浓缩汁、枇杷浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.23 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.24 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.25 丹凤牡丹花粉应符合国家卫生计生委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的

公告》的规定。

2.1.26 关山樱花应符合国家卫生健康委公告 2022 年第 1 号《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》的规定。

2.1.27 糖渍关山樱花应符合 GB 14884 的规定。

2.1.28 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。

2.1.29 银耳多糖应符合 T/SFABA 4 的规定。

2.1.30 奇亚籽应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.31 亚麻籽应符合 GB/T 15681 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 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有正常的蜂蜜及所加原料的气、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	≤ 50	GB 5009.3
果糖和葡萄糖含量，g/100g	≥ 30	GB 5009.8
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
锌（以 Zn 计），mg/kg	≤ 25	GB 5009.14
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2：a 指标限于添加山楂及其制品、苹果及其制品的产品的检测。		

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 ^b ，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 中附录 A
乳酸菌总数 ^c ，CFU/mL	≥	1×10 ⁶	GB 4789. 35
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	GB 4789. 10
注：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 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群的检验。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主要原料，添加燕窝（经粉碎）、山楂（经粉碎）、大枣（经粉碎）、枸杞（经粉碎或不粉碎）、柠檬（经粉碎）、蜂巢蜜（经粉碎）、薄荷叶（经粉碎）、胖大海（经粉碎）、阿胶（经粉碎）、酵素粉【以柳橙、香蕉、糙米、菠菜、石榴、番薯、菠萝、苦瓜、芹菜、玉米、西红柿、西兰花、芦笋、西瓜、柠檬、猕猴桃、苹果、番石榴、白萝卜、绿豆、梅子、李子、芥蓝、芋头、不结球白菜、冬瓜、空心菜、金桔、芥菜、莲藕、莴苣、甘蓝、豆瓣菜、杨桃、黄瓜、胡萝卜、西番莲、南瓜、丝瓜、甜瓜、甜椒、葡萄柚、马铃薯、大豆、柿子、红豆、葡萄、鳄梨、豆薯、松子、茄子、金针菜、莲雾、豌豆、腰果、豌豆苗、茼蒿、番荔枝、果汁粉末（柳橙）为原料，经挑选、清洗、粉碎、加入酵母菌发酵、过滤、加入山梨糖醇调配、灭菌、干燥而成】、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、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或多种】、马克斯克鲁维酵母、牛油果汁、牛油果酱、百香果汁、百香果酱、黑枸杞果酱、红石榴果酱、酵素原液（赤砂糖、蜂蜜、桑椹、枸杞、刺梨、山药、柠檬、白砂糖、大枣、百合、莲子、佛手、大麦芽、麦芽糊精、植物乳植杆菌、干酪乳杆菌、酵母菌中的多种制成）、人参（5年及5年以下人工种植的人参）（切片、粉碎或不粉碎）、茯苓（切片、粉碎或不粉碎）、决明子（粉碎或不粉碎）、佛手（粉碎或不粉碎）、桑葚（粉碎或不粉碎）、葛根粉、酸枣仁（粉碎或不粉碎）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、金银花、桂圆（粉碎或不粉碎）、甘草（粉碎或不粉碎）、银耳、柚子汁、柠檬汁、苹果汁、葡萄汁、蓝莓汁、芒果汁、樱桃汁、柚子果酱、柠檬果酱、苹果果酱、葡萄果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、樱桃果酱、魔芋粉、沙棘汁、枸杞汁、甘蔗汁、蜂花粉、蜂王浆、梨膏、茉莉花、姜浓缩液、关山樱花（粉碎）、胶原蛋白肽、丹凤牡丹花粉、桃仁粉、咖啡粉、菊粉、小青柑原汁、咖啡浓缩液、奇亚籽、（熟制）亚麻籽、纯梨膏、梨浓缩汁、枇杷浓缩汁、糖渍关山樱花、银耳多糖（以银耳为原料，经水提取，乙醇沉淀制成）中的一种或多种，经搅拌均匀、包装而制成的蜂蜜含量 $\geq 50\%$ 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，参照 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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城昌鹏养蜂有限公司