



410500S-2023



商丘甜蜜蜜食品有限公司企业标准

Q/STS 0001S-2023

蜂蜜制品

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

商丘甜蜜蜜食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘甜蜜蜜食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘甜蜜蜜食品有限公司。

本标准主要起草人：刘德昆。

H N
Q B

蜂蜜制品

1 范围

本标准规定了蜂产品制品的分类、要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蜂蜜【按树蜂蜜、柑柚蜂蜜（柑桔蜂蜜）、紫苜蓿蜂蜜、野桂花蜂蜜、荔枝蜂蜜、白刺花蜂蜜、草木樨蜂蜜、刺槐蜂蜜（洋槐蜂蜜）、椴树蜂蜜、鹅掌柴蜂蜜（鸭脚木蜂蜜）、胡枝子蜂蜜、荆条蜂蜜（荆花蜂蜜）、老瓜头蜂蜜、龙眼蜂蜜、野藿香蜂蜜、棉花蜂蜜、枇杷蜂蜜、荞麦蜂蜜、乌柏蜂蜜、向日葵蜂蜜（葵花蜂蜜）、野坝子蜂蜜、野豌豆蜂蜜（苕子蜂蜜）、油菜蜂蜜、枣树蜂蜜（枣花蜂蜜）、芝麻蜂蜜、紫云英蜂蜜中的一种或几种】为主要原料，添加巢蜜、蜂王浆、嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、植物乳植杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、蜂花粉、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、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、石榴、桔子中的一种或多种】、果蔬汁【柠檬汁、柑橘汁、秋梨汁、柚子果汁、枸杞(汁)、生姜汁、红枣汁中的一种或几种】、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、桂圆、鱼腥草、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、茉莉花、桂花、茶叶（绿茶、红茶、普洱茶中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰花）、甘草、百合、葛根、金银花、西梅粉、橄榄油中的一种或几种，经预处理、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%的即食蜂产品制品。

根据原料不同可分为以下几种：水果蜂蜜制品、风味蜂蜜制品、蜂巢蜜蜂蜜制品。

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 巢蜜应符合 GB/T 33045 的规定。

2.1.3 嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、植物乳植杆菌、乳酸乳球菌乳亚种应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.4 蜂花粉应符合 GB/T 30359 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 果蔬汁、菊芋浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 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。

2.1.9 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。

2.1.10 重瓣红玫瑰花蜜饯酱、桂花蜜饯酱应符合 GB 14884 的规定。

2.1.11 秋梨膏、雪梨膏、柠檬膏应符合 GB 7101 的规定。

2.1.12 桂圆、鱼腥草、菊花、甘草、百合、葛根、金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.13 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。

2.1.14 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.15 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.16 茉莉花、桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.17 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.18 红茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。

2.1.19 普洱茶应符合 NY/T 779 的规定。

2.1.20 玫瑰花(重瓣红玫瑰花)应符合《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。

2.1.21 西梅粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.22 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.23 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	粘稠状液体，均匀一致	从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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，均匀一致	
气、滋味	具有产品特有的香甜味，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）		

展青霉素/（μg/kg）【仅适用于添加浓缩果汁（苹果、山楂）、苹果果浆的产品】	≤	20	GB 5009.185
注：* 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 中的附录 A
金黄色葡萄球菌/（/25g）	0	GB 4789.10
沙门氏菌/（/25g）	0	GB 4789.4
志贺氏菌/（/25g）	0	GB 4789.5
注：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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、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【桉树蜂蜜、柑柚蜂蜜（柑桔蜂蜜）、紫苜蓿蜂蜜、野桂花蜂蜜、荔枝蜂蜜、白刺花蜂蜜、草木樨蜂蜜、刺槐蜂蜜（洋槐蜂蜜）、椴树蜂蜜、鹅掌柴蜂蜜（鸭脚木蜂蜜）、胡枝子蜂蜜、荆条蜂蜜（荆花蜂蜜）、老瓜头蜂蜜、龙眼蜂蜜、野藿香蜂蜜、棉花蜂蜜、枇杷蜂蜜、荞麦蜂蜜、乌柏蜂蜜、向日葵蜂蜜（葵花蜂蜜）、野坝子蜂蜜、野豌豆蜂蜜（苕子蜂蜜）、油菜蜂蜜、枣树蜂蜜（枣花蜂蜜）、芝麻蜂蜜、紫云英蜂蜜中的一种或几种】为主要原料，添加巢蜜、蜂王浆、嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、植物乳植杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、蜂花粉、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、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、石榴、桔子中的一种或多种】、果蔬汁【柠檬汁、柑橘汁、秋梨汁、柚子果汁、枸杞(汁)、生姜汁、红枣汁中的一种或几种】、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、桂圆、鱼腥草、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、茉莉花、桂花、茶叶(绿茶、红茶、普洱茶中的一种或几种)、玫瑰花(重瓣红玫瑰花)、甘草、百合、葛根、金银花、西梅粉、橄榄油中的一种或几种，经预处理、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%的即食蜂产品制品。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》要求制订本企业标准，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。

商丘甜蜜蜜食品有限公司