



411459S-2023



河南省和蜂堂蜂业有限公司企业标准

Q/HHFT 0001S-2023

蜂蜜制品

2023-05-27 发布

2023-05-27 实施

河南省和蜂堂蜂业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省和蜂堂蜂业有限公司提出。

本标准由河南省和蜂堂蜂业有限公司起草。

本标准主要起草人：孙欣雅。

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，添加库拉索芦荟凝胶、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、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、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】、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 原辅材料要求

2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.2 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号（卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告）的规定。

2.1.9 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.10 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。

2.1.11 诺丽果浆应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.12 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。

2.1.13 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.14 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委（2013 年第 10 号公告）《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.15 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.16 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.17 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.18 蛹虫草应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号的规定。

2.1.19 巢蜜应符合 GB/T 33045 的规定。

2.1.20 蜂花粉应符合 GB/T 30359 的规定。

2.1.21 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.22 蜂胶应符合 GB/T 24283 的规定。

2.1.23 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。

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	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、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
水分, g/100g	≤ 40	GB 5009.3
果糖和葡萄糖, g/100g	≥ 30.0	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	GB 5009.185

备注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2：a 仅适于原料中添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的蜂产品制品。

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 a 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

生产加工过程卫生要求应符合 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、水分、净含量及允许短缺量、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为原料，添加库拉索芦荟凝胶、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、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、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】、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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省和蜂堂蜂业有限公司