



411774S-2023



河南叁禾源生物医药科技有限公司企业标准

Q/HSY 0037S-2023

蜂蜜制品

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

河南叁禾源生物医药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南叁禾源生物医药科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：刘传国。

H N
Q B

蜂蜜制品

1 范围

本标准规定了蜂蜜制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，辅以山药、茯苓、黄精、肉桂、枸杞子、麦芽、莲子、莱菔子、杏仁、芡实、桑椹、陈皮、大枣、黑芝麻，添加木糖醇、赤藓糖醇中的一种或多种，辅料经原料验收、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎后，与蜂蜜经熬煮、过滤、浓缩、分装、包装而成的蜂蜜含量大于50%的即食蜂蜜制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.2 山药、茯苓、黄精、肉桂、枸杞子、麦芽、莲子、莱菔子、杏仁、芡实、桑椹、陈皮、大枣、黑芝麻应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.4 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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
色泽	色泽均匀，具有该产品应有的颜色	取样品 10g，将内容物置于白色瓷盘中，在室内自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态，置于透明玻璃烧杯内用 80℃ 以上的水冲溶后，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无杂质。
组织形态	均匀一致的粘稠液体	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，味甜，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）	≤ 5.0	GB 5009.3
果糖和葡萄糖/（g/100g）	≥ 35.0	GB 5009.8
蔗糖/（g/100g）	≤ 5.0	GB 5009.8
锌（Zn）/（mg/kg）	≤ 25.0	GB 5009.14
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
* 铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*该项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	限量	检验方法 ^a
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

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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。

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、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主要原料，辅以山药、茯苓、黄精、肉桂、枸杞子、麦芽、莲子、莱菔子、杏仁、芡实、桑椹、陈皮、大枣、黑芝麻，添加木糖醇、赤藓糖醇中的一种或多种，辅料经原料验收、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎后，与蜂蜜经熬煮、过滤、浓缩、分装、包装而成的蜂蜜含量大于50%的即食蜂蜜制品。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，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。

河南叁禾源生物医药科技有限公司