



412487S-2023



河南蜜乐源养蜂专业合作社企业标准

Q/HMY 0004S-2023

# 蜂花粉制品

2023-08-10 发布

2023-08-10 实施

河南蜜乐源养蜂专业合作社 发布

## 前 言

本标准由河南蜜乐源养蜂专业合作社提出起草。

本标准起草单位：河南蜜乐源养蜂专业合作社。

本标准主要起草人：何昕、徐海涛、田召娥、徐芳、司爱霞。

H N

Q B

# 蜂花粉制品

## 1 范围

本标准规定了蜂花粉制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蜂花粉(破壁或不破壁)(油菜花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、玉米花粉中的一种或多种)为主要原料(在成品中含量大于 50%)，以【柠檬(或柠檬片)、百香果、草莓、柚子、蓝莓、山楂、枇杷、罗汉果、沙棘、覆盆子(树莓)、枳椇子、芒果、水蜜桃、菠萝、苹果、金桔、葡萄、诺丽果浆、甜橙、榴莲、酸枣仁、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、丹凤牡丹花、人参(人工种植、5 年以下)、百合、蒲公英、菊花(杭菊、怀菊、贡菊、亳菊、滁菊中的一种或几种)、莲子、大枣、姜、荷叶、黑芝麻、白茅根、橘皮、核桃仁、葛根(水煮提取、过滤浓缩)、鸡内金、山药、蛹虫草、松花粉、枇杷叶、连翘叶、淡竹叶、栀子、胖大海、三七花、甘草、枸杞、茯苓、薄荷、桑椹、白果、玉竹、决明子、桔梗、黄精、雪莲培养物、平卧菊三七、辣木叶、迷迭香、金银花、槐花、桂花、关山樱花、苦丁茶(冬青科冬青属苦丁茶)、茉莉花茶、红茶、乌龙茶、龙井茶、白茶、碧螺春茶、金花茶中的一种或几种，熟制或不熟制、破壁或不破壁、粉碎或不粉碎】为辅料，添加或不添加葛根粉、山药粉、菊粉、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、果蔬粉(苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉、火龙果粉、芒果粉、桔子粉、水蜜桃粉、橙汁粉、雪梨粉、酸梅粉中的一种或几种)、库拉索芦荟凝胶、茶叶茶氨酸、羊肚菌(熟制)、阿胶、玛咖粉、蜂蜜(冻干或不冻干)、蜂王浆、蜂王浆冻干粉、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、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)中的一种或几种为原料，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】、固体饮料(阿胶粉、山药粉、百合粉、茯苓粉、白芷粉、陈皮粉、薏苡仁粉中的一种或几种)、速溶粉(酸角粉、重瓣红玫瑰花粉、梨果仙人掌粉、茉莉花粉、桂花粉、刺梨粉、椰子粉中的一种或几种)、乳粉、藕粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、宝乐果粉、咖啡、胶原蛋白肽、牡蛎粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、大豆肽粉、牛骨胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽、鲑鱼弹性蛋白肽、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、水解胶原蛋白、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】、魔芋粉、螺旋藻粉(钝顶螺旋藻、极大螺旋藻中的一种或两种)、麦芽糊精、抗性糊精、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、维生素 C(抗氧化

剂)、食用盐、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、果胶、琼脂、结晶果糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、乳糖醇、海藻糖、聚葡萄糖、碳酸氢钠中的一种或几种,经配料、混合、干燥或不干燥、研磨或不研磨、冻干或不冻干、筛选或不筛选、成型或不成型、灌装、包装等工艺加工而成的蜂花粉制品。

产品根据形态不同分为粉、粒、块、豆。

产品根据原料和工艺不同分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、罗汉果、沙棘、覆盆子(树莓)、枳椇子、酸枣仁、百合、蒲公英、菊花(杭菊、怀菊、贡菊、亳菊、滁菊)、莲子、淡竹叶、栀子、胖大海、大枣、姜、荷叶、黑芝麻、白茅根、橘皮、金银花、葛根、鸡内金、山药、阿胶、枇杷叶、甘草、茯苓、薄荷、槐花、桑椹、白果、玉竹、决明子、桔梗、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.3 柠檬片应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.4 百香果应符合 NY/T 491 的规定。

2.1.5 草莓应符合 NY/T 444 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 枇杷应符合 GB/T 13867 的规定。

2.1.9 芒果应符合 NY/T 492 的规定。

2.1.10 水蜜桃应符合 NY/T 866 的规定。

2.1.11 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。

2.1.12 苹果应符合 NY/T 268 的规定。

2.1.13 金桔应符合 NY/T 33470 的规定。

2.1.14 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。

2.1.15 诺丽果浆应符合卫计委《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。

2.1.16 甜橙应符合 NY/T 2276 的规定。

2.1.17 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。

2.1.18 连翘叶应符合 DBS 14/001 的规定。

2.1.19 三七花应符合 DBS 53/023 的规定。

2.1.20 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.21 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫计委《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。

2.1.22 丹凤牡丹花应符合国家卫生和计划生育委员会 2013 年 10 月 30 日关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 4 号）。

2.1.23 人参（人工种植、5 年以下）应符合卫生部发布的《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。

2.1.24 蜂花粉、松花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.25 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.26 羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.27 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.28 蛹虫草应符合 GH/T 1240 的规定。

2.1.29 固体饮料（阿胶粉、山药粉、百合粉、茯苓粉、白芷粉、陈皮粉、薏苡仁粉）应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.30 果蔬粉（苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉、火龙果粉、芒果粉、桔子粉、水蜜桃粉、橙汁粉、雪梨粉、酸梅粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.31 辣木叶应符合批准蛋白核小球藻 4 种新资源食品的公告（卫生部 2012 年第 19 号）的规定。其污染限量和最大农药残留量分别应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.33 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。

2.1.34 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.35 关山樱花应符合 DB 32/T 2545 的规定。

2.1.36 苦丁茶（冬青科冬青属苦丁茶）应符合 NY/T 864 的规定。

2.1.37 茉莉花茶应符合 GB/T 22292、GB2762、GB 2763 的规定。

2.1.38 红茶应符合 NY/T 289、GB2762、GB 2763 的规定。

2.1.39 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1、GB2762、GB 2763 的规定。

2.1.40 龙井茶应符合 GB/T 18650、GB2762、GB 2763 的规定。

2.1.41 白茶应符合 GB/T 22291、GB2762、GB 2763 的规定。

2.1.42 碧螺春茶应符合 NY/T 863、GB2762、GB 2763 的规定。

2.1.43 金花茶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。

2.1.44 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.45 玛咖粉应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部 2011 年第 13 号）的规定。应符合卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。

2.1.46 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。

- 2.1.47 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.48 速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.49 速溶红茶粉应符合 QB 4067 的规定。
- 2.1.50 速溶粉（酸角粉、重瓣红玫瑰花粉、梨果仙人掌粉、茉莉花粉、桂花粉、刺梨粉、椰子粉）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.51 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.52 雪莲培养物应符合《卫生部关于批准金花茶、雪莲培养物等 5 种物品为新资源食品的公告》（卫生部公告 2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.53 茶叶茶氨酸应符合关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料的公告（2014 年第 15 号）的规定。其污染限量和最大农药残留量分别应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.54 平卧菊三七应符合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（卫生部 2012 年第 8 号）的规定。其污染限量和最大农药残留量分别应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.55 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年 12 号有关库拉索芦荟凝胶的规定。
- 2.1.56 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。
- 2.1.57 牡蛎粉应符合 GB/T 26940 规定。
- 2.1.58 牡蛎肽粉、海参肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.59 大豆肽粉 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.60 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.61 牛骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.62 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.63 鳕鱼弹性蛋白肽应符合国家卫计委（原卫计委）2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.64 小麦低聚肽应符合关于批准小麦低聚肽作为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.65 玉米低聚肽粉应符合关于批准玉米低聚肽粉作为新资源食品的公告（卫生部公告 2010 年第 15 号）的规定。
- 2.1.66 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.67 宝乐果粉应符合卫计委关于乳木果油等 10 种新食品原料 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.68 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.69 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.70 螺旋藻粉（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻中的一种或两种）应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.71 水解蛋黄粉应符合卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.72 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.73 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.74 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.75 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.76 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.77 酵素粉应符合 QB/T 5323 的规定。
- 2.1.78 果胶、琼脂应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.79 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.80 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.81 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.82 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.83 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.84 DL-苹果酸应符合 25544 的规定。
- 2.1.85 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.86 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】应符合国家卫生健康委员会 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.87 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.88 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.89 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.90 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.91 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.92 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.93 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.94 食用盐应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.95 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.96 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.97 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.98 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.99 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	具有该产品应有的粉状、块状、粒状、豆状	从样品中取出20g，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	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味、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
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5 凯氏定氮法
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
锌(Zn), mg/kg	≤ 25	GB 5009.14
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 <sup>b</sup> (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*该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、苹果粉、浓缩液(汁、浆)(苹果、山楂)的产品。 b仅适用于添加牡蛎粉、牡蛎肽粉、海参肽粉的产品。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	≤	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	5	2	4.3	46	GB 4789.3
乳酸菌总数 <sup>c</sup> , CFU/g	≥	1×10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
霉菌, CFU/g	≤	200				GB 4789.15
嗜渗酵母计数, CFU/g	≤	200				GB 14963 附录A

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
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

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；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、菌落总数（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以蜂花粉(破壁或不破壁)(油菜花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、玉米花粉中的一种或多种)为主要原料(在成品中含量大于50%),以【柠檬(或柠檬片)、百香果、草莓、柚子、蓝莓、山楂、枇杷、罗汉果、沙棘、覆盆子(树莓)、枳椇子、芒果、水蜜桃、菠萝、苹果、金桔、葡萄、诺丽果浆、甜橙、榴莲、酸枣仁、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、丹凤牡丹花、人参(人工种植、5年以下)、百合、蒲公英、菊花(杭菊、怀菊、贡菊、亳菊、滁菊中的一种或几种)、莲子、大枣、姜、荷叶、黑芝麻、白茅根、橘皮、核桃仁、葛根(水煮提取、过滤浓缩)、鸡内金、山药、蛹虫草、松花粉、枇杷叶、连翘叶、淡竹叶、栀子、胖大海、三七花、甘草、枸杞、茯苓、薄荷、桑椹、白果、玉竹、决明子、桔梗、黄精、雪莲培养物、平卧菊三七、辣木叶、迷迭香、金银花、槐花、桂花、关山樱花、苦丁茶(冬青科冬青属苦丁茶)、茉莉花茶、红茶、乌龙茶、龙井茶、白茶、碧螺春茶、金花茶中的一种或几种,熟制或不熟制、破壁或不破壁、粉碎或不粉碎】为辅料,添加或不添加葛根粉、山药粉、菊粉、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、果蔬粉(苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉、火龙果粉、芒果粉、桔子粉、水蜜桃粉、橙汁粉、雪梨粉、酸梅粉中的一种或几种)、库拉索芦荟凝胶、茶叶茶氨酸、羊肚菌(熟制)、阿胶、玛咖粉、蜂蜜(冻干或不冻干)、蜂王浆、蜂王浆冻干粉、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、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、芜菁、番荔枝、果汁粉末(柳橙)中的一种或几种为原料,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】、固体饮料(阿胶粉、山药粉、百合粉、茯苓粉、白芷粉、陈皮粉、薏苡仁粉中的一种或几种)、速溶粉(酸角粉、重瓣红玫瑰花粉、梨果仙人掌粉、茉莉花粉、桂花粉、刺梨粉、椰子粉中的一种或几种)、乳粉、藕粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、宝乐果粉、咖啡、胶原蛋白肽、牡蛎粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、大豆肽粉、牛骨胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽、鲑鱼弹性蛋白肽、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、水解胶原蛋白、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】、魔芋粉、螺旋藻粉(钝顶螺旋藻、极大螺旋藻中的一种或两种)、麦芽糊精、抗性糊精、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、维生素C(抗氧化剂)、食用盐、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、果胶、琼脂、结晶果糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、乳糖醇、海藻糖、聚葡萄糖、碳酸氢钠中的一种或几种,经配料、混合、干燥或不干

燥、研磨或不研磨、冻干或不冻干、筛选或不筛选、成型或不成型、灌装、包装等工艺加工而成的蜂花粉制品。

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 31636《食品安全国家标准 花粉》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南蜜乐源养蜂专业合作社

H N

Q B