



412473S-2023



河南蜜乐源养蜂专业合作社企业标准

Q/HMY 0003S-2023

蜂产品制品

2023-08-09 发布

2023-08-09 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

蜂产品制品

1 范围

本标准规定了蜂产品制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料（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、酸枣仁、重瓣红玫瑰（浓缩汁、干粉）、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、贡菊中的一种或几种）、莲子、花粉（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、松花粉中的一种或几种）、蜂王浆、蜂王浆冻干粉、大枣、姜、荷叶、黑芝麻、白茅根、橘皮、核桃仁、金银花、葛根（水煮提取、过滤浓缩）、枸杞子、鸡内金、山药、枇杷叶、连翘叶、淡竹叶、栀子、胖大海、三七花、羊肚菌（熟制）、阿胶、玛咖粉、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、茶叶茶氨酸、平卧菊三七、辣木叶、库拉索芦荟凝胶、黄明胶、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、葛根粉、山药粉、菊粉、速溶绿茶粉、胶原蛋白肽、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）、果蔬汁（浆）（柠檬汁、百香果浆、草莓浆、青金桔汁、葡萄汁、荔枝汁、杨梅汁、菠萝浆、蓝莓浆、芒果浆、番石榴浆、木瓜浆、水蜜桃浆、火龙果浆、胡萝卜浆、南瓜浆中的一种或几种）、浓缩液（汁、浆）（苹果、蔓越莓、西柚、红枣、山楂、桃、柿子、柚子、枸杞、秋梨、枇杷、草莓、芒果、荔枝中的一种或几种）、牡蛎粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、大豆肽粉、魔芋粉中的一种或几种，经水提或不提取、破壁或不破壁、粉碎或不粉碎、过滤或不过滤、熟制或不熟制为辅料，添加或不添加益生菌【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、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、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、马克斯克鲁维酵母、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种】抗性糊精、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、果胶、琼脂、聚葡萄糖、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、混合、浓缩或不浓缩、熬制或不熬制、干燥或不干燥、冻干或不冻干、成型或不成型、灌装、包装等工艺加工而成的蜂产品制品。

产品根据形态不同分为粉、粒、块、液态。

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)、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、枸杞子、鸡内金、山药、阿胶、枇杷叶、甘草、茯苓、薄荷、金银花、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 连翘叶应符合 DBS 14/001 的规定。

2.1.10 三七花应符合 DBS 53/023 的规定。

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

2.1.12 重瓣红玫瑰(浓缩汁、干粉)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。

2.1.13 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)。

2.1.14 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。

2.1.15 花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.17 羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.18 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.19 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。

2.1.20 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。

2.1.21 浓缩液(汁、浆)(苹果、蔓越莓、西柚、红枣、山楂、桃、柿子、柚子、枸杞、秋梨、枇杷、草莓、芒果、荔枝)应符合 GB 17325 的规定。

2.1.22 黄明胶应符合 Q/SMSW 004S 的规定。

2.1.23 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。

2.1.24 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.25 关山樱花应符合 DB32/T 2545 的规定。

- 2.1.26 苦丁茶（冬青科冬青属苦丁茶）应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.27 茉莉花茶应符合 GB/T 22292、GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.28 红茶应符合 NY/T 289、GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1、GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.30 龙井茶应符合 GB/T 18650、GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 白茶应符合 GB/T 22291、GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.32 碧螺春茶应符合 NY/T 863、GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.33 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。
- 2.1.34 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.35 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。
- 2.1.36 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.39 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.40 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。
- 2.1.41 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。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。
- 2.1.42 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。
- 2.1.43 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。
- 2.1.44 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。
- 2.1.45 牡蛎粉应符合 GB/T 26940 规定。
- 2.1.46 牡蛎肽粉、海参肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.47 大豆肽粉 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.48 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.49 果胶、琼脂应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.50 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.51 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。

- 2.1.52 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.53 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.56 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.57 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.58 生活饮用水应符合 GB 5749 的有关规定。
- 2.1.59 果蔬汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.60 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、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、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、马克斯克鲁维酵母、凝结魏茨曼氏菌】应符合国家卫生健康委员会 2022 年第 4 号公告的规定。

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、粒状或液态状	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	
果糖和葡萄糖, g/100g	≥	30	GB 5009.8
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
锌(Zn), mg/kg	≤	25	GB 5009.14
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 ^b (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 ^a 及限量	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, CFU/g	≤ 200	GB 4789. 15
嗜渗酵母计数, CFU/g	≤ 200	GB 14963 附录A
乳酸菌总数 ^c , CFU/g	≥ 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

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

本标准适用于以蜂蜜为主要原料（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、酸枣仁、重瓣红玫瑰（浓缩汁、干粉）、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、贡菊中的一种或几种）、莲子、花粉（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、松花粉中的一种或几种）、蜂王浆、蜂王浆冻干粉、大枣、姜、荷叶、黑芝麻、白茅根、橘皮、核桃仁、金银花、葛根（水煮提取、过滤浓缩）、枸杞子、鸡内金、山药、枇杷叶、连翘叶、淡竹叶、栀子、胖大海、三七花、羊肚菌（熟制）、阿胶、玛咖粉、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、茶叶茶氨酸、平卧菊三七、辣木叶、库拉索芦荟凝胶、黄明胶、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、葛根粉、山药粉、菊粉、速溶绿茶粉、胶原蛋白肽、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）、果蔬汁（浆）（柠檬汁、百香果浆、草莓浆、青金桔汁、葡萄汁、荔枝汁、杨梅汁、菠萝浆、蓝莓浆、芒果浆、番石榴浆、木瓜浆、水蜜桃浆、火龙果浆、胡萝卜浆、南瓜浆中的一种或几种）、浓缩液（汁、浆）（苹果、蔓越莓、西柚、红枣、山楂、桃、柿子、柚子、枸杞、秋梨、枇杷、草莓、芒果、荔枝中的一种或几种）、牡蛎粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、大豆肽粉、魔芋粉中的一种或几种，经水提或不提取、破壁或不破壁、粉碎或不粉碎、过滤或不过滤、熟制或不熟制为辅料，添加或不添加益生菌【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、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、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、马克斯克鲁维酵母、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种】抗性糊精、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、果胶、琼脂、聚葡萄糖、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、混合、浓缩或不浓缩、熬制或不熬制、干燥或不干燥、冻干或不冻干、成型或不成型、灌装、包装等工艺加工而成的蜂产品制品。

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》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。