



412979S-2023

厚济堂制药有限公司企业标准

Q/HJT 0004S-2023

蜂蜜制品

2023-09-20 发布

2023-09-20 实施

厚济堂制药有限公司 发布

前 言

本标准由厚济堂制药有限公司提出并起草。

本标准起草人：李彤彤。

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主要原料，且在成品中含量大于 50%，以（根据配方）酸枣仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、黄秋葵、玛咖粉、杜仲雄花、蚕蛹、桑椹、海参、鹿血、鹿鞭、覆盆子、茯苓、黄精、玉竹、牡蛎、肉桂、肉豆蔻、白芷、益智仁、蒲公英、桑叶、栀子、薄荷、山药、菊花（杭白菊、贡菊）、金银花、罗汉果、胖大海、葛根、枸杞、阿胶、桔梗、鸡内金、决明子、莱菔子、白果、山楂、百合、桃仁、辣木叶、龙眼肉、黑芝麻、佛手、乌梢蛇、昆布、鱼腥草、乌梅、八角茴香、芡实、陈皮、枣（大枣、黑枣、酸枣）、小麦、甘草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、蝮蛇、花椒、小茴香、薏苡仁、沙棘、荷叶、核桃仁、蛹虫草、黑豆、槐米、粳米、莲子、木瓜、火麻仁、郁李仁、砂仁、橘红、猴头菇、苦杏仁（上述原料经破碎或不破碎、分离、水提、浓缩）、木糖醇、雪莲培养物、冰糖、地龙蛋白、油菜花粉、玉米肽粉、枇杷浓缩汁、红枣浓缩汁、桑椹浓缩汁、柠檬浓缩汁、沙棘浓缩汁、山楂浓缩汁、桂圆（龙眼）浓缩汁、雪梨浓缩汁、生姜浓缩汁、蓝莓浓缩汁、海洋鱼低聚肽粉、低聚果糖、食用香精中的一种或几种为辅料，经称量调配、搅拌混合、灌装、外包、成品入库而制成的蜂蜜制品。

产品按原料不同可分为枸杞黄精蜂蜜制品、沙棘肉豆蔻蜂蜜制品、柠檬山楂蜂蜜制品、金菊双花蜂蜜制品、阿胶蜂蜜制品、蓝莓桑椹蜂蜜制品、红枣桂圆蜂蜜制品、玫瑰薄荷蜂蜜制品、雪梨蜂蜜制品。

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 枇杷浓缩汁、红枣浓缩汁、桑椹浓缩汁、柠檬浓缩汁、沙棘浓缩汁、山楂浓缩汁、桂圆（龙眼）浓缩汁、雪梨浓缩汁、生姜浓缩汁、蓝莓浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部（2010 年第 3 号）公告的规定。

2.1.4 酸枣仁、桑椹、覆盆子、茯苓、黄精、玉竹、牡蛎、肉桂、肉豆蔻、白芷、益智仁、蒲公英、桑叶、栀子、薄荷、山药、菊花（杭白菊、贡菊）、金银花、罗汉果、胖大海、葛根、枸杞、阿胶、桔梗、鸡内金、决明子、莱菔子、白果、山楂、百合、桃仁、龙眼肉、黑芝麻、佛手、乌梢蛇、昆布、鱼腥草、乌梅、八角茴香、芡实、陈皮、枣（大枣、黑枣、酸枣）、甘草、姜（生姜、干姜）、蝮蛇、花椒、小茴香、薏苡仁、沙棘、荷叶、核桃仁、黑豆、槐米、莲子、木瓜、火麻仁、郁李仁、砂仁、橘红、苦杏仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.7 黄秋葵应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.8 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

- 2.1.9 杜仲雄花应符合国家卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.10 蚕蛹应符合卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.11 海参应符合 NY/T 1514 的规定。
- 2.1.12 鹿血、鹿鞭应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.13 辣木叶应符合NY/T 3604的规定。
- 2.1.14 小麦应符合GB 1351的规定。
- 2.1.15 粳米应符合NY/T 594的规定。
- 2.1.15 枳椇子应符合卫生部 2002 年卫法监发[2002]51 号公告的规定。
- 2.1.16 蛹虫草应符合国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.17 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.19 雪莲培养物应符合卫生部 2010 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.20 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.21 油菜花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.22 玉米肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.23 地龙蛋白应符合卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 2.1.24 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.25 海洋低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.26 食用香精应符合 GB 30616 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	常温下粘稠流动状，或部分结晶	取适量产品置于洁净烧杯中，在常温及自然光线下观察色泽、性状和杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有该产品原辅料混合后特有的色泽，色泽均匀	
滋味、气味	味甜、具有该产品特有的滋味和气味，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	≤	30	GB 5009. 3
果糖和葡萄糖，g/100g	≥	35	GB 5009. 8
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009. 185
氰化物（以HCN计） ^b ，mg/kg	≤	0. 05	GB 5009. 36
甲基汞（以Hg计） ^c ，mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 17
锌（以Zn计），mg/kg	≤	20	GB 5009. 14
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 12
注：a展青霉素仅适用于含有山楂的蜂蜜制品。 b氰化物仅适用于含有苦杏仁的蜂蜜制品。 c甲基汞仅适用于含有牡蛎、海参的蜂蜜制品。 *铅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	采样方案 ^a 及限量	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，CFU/g	≤ 200	GB 4789. 15
嗜渗酵母，CFU/g	≤ 200	GB 14963 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
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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

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；真菌毒素限量应符合GB 2761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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，且在成品中含量大于 50%，以（根据配方）酸枣仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、黄秋葵、玛咖粉、杜仲雄花、蚕蛹、桑椹、海参、鹿血、鹿鞭、覆盆子、茯苓、黄精、玉竹、牡蛎、肉桂、肉豆蔻、白芷、益智仁、蒲公英、桑叶、栀子、薄荷、山药、菊花（杭白菊、贡菊）、金银花、罗汉果、胖大海、葛根、枸杞、阿胶、桔梗、鸡内金、决明子、莱菔子、白果、山楂、百合、桃仁、辣木叶、龙眼肉、黑芝麻、佛手、乌梢蛇、昆布、鱼腥草、乌梅、八角茴香、芡实、陈皮、枣（大枣、黑枣、酸枣）、小麦、甘草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、蝮蛇、花椒、小茴香、薏苡仁、沙棘、荷叶、核桃仁、蛹虫草、黑豆、槐米、粳米、莲子、木瓜、火麻仁、郁李仁、砂仁、橘红、猴头菇、苦杏仁（上述原料经破碎或不破碎、分离、水提、浓缩）、木糖醇、雪莲培养物、冰糖、地龙蛋白、油菜花粉、玉米肽粉、枇杷浓缩汁、红枣浓缩汁、桑椹浓缩汁、柠檬浓缩汁、沙棘浓缩汁、山楂浓缩汁、桂圆（龙眼）浓缩汁、雪梨浓缩汁、生姜浓缩汁、蓝莓浓缩汁、海洋鱼低聚肽粉、低聚果糖、食用香精中的一种或几种为辅料，经称量调配、搅拌混合、灌装、外包、成品入库而制成的蜂蜜制品。

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，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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

厚济堂制药有限公司