



412752S-2023

永城市鹿鸣生物科技有限公司企业标准

Q/YLSK 0005S-2023

酿造蜂蜜醋饮品

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

永城市鹿鸣生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由永城市鹿鸣生物科技有限公司提出。

本标准由河南京测检验技术有限公司、永城市鹿鸣生物科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：彭森、董保玲、陈稳、刘云侠、曹成杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/YLSK 0005S-2023（备案号：411091S-2023）。

H N
Q B

酿造蜂蜜醋饮品

1 范围

本标准规定了酿造蜂蜜醋饮品的分类、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，经加水稀释、添加酿造红曲（糯米红曲）发酵、陈酿或不陈酿，再添加或不添加白砂糖、重瓣红玫瑰提取物、桂花提取物、红枣提取物、银耳提取物、枸杞提取物、酸枣仁提取物、葛根提取物、百合提取物、食用葛根粉、植物水提液（以重瓣红玫瑰、桂花、红枣、银耳、枸杞、酸枣仁、百合中的一种或几种为原料，加水提取，过滤除渣）、蜂王浆、蜂花粉、食用盐中的一种或几种，经调配、灌装、巴氏杀菌、包装加工而成的酿造蜂蜜醋饮品。

根据是否添加辅料将本产品分为不同种类：原味酿造蜂蜜醋饮品、风味酿造蜂蜜醋饮品。

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 酿造红曲（糯米红曲）应符合 QB/T 5188 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 重瓣红玫瑰应符合原国家卫生和计生委 2010 年 3 号公告的规定。
- 2.1.5 桂花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 酸枣仁、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.10 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 重瓣红玫瑰提取物、桂花提取物、红枣提取物、银耳提取物、枸杞提取物、葛根提取物、酸枣仁提取物、百合提取物应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.12 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。
- 2.1.13 蜂花粉应符合 GB/T 30359 的规定。
- 2.1.14 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。
- 2.1.15 蜂花粉应符合 GB/T 30359 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有该产品应有色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质；闻其气味，温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
性状	均匀液态，允许少量原料物质沉淀	
杂质	无正常视力肉眼可见的外来杂质	

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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总酸（以乙酸计），g/100ml	≥ 2.0	GB 12456
注：*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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/ mL	5	2	1	10	GB 4789. 3平板计数法
霉菌，CFU/ mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母，CFU/ mL ≤	20				
沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
注： a样品采集及处理按GB 4789. 1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，经加水稀释、添加酿造红曲（糯米红曲）发酵、陈酿或不陈酿，再添加或不添加白砂糖、重瓣红玫瑰提取物、桂花提取物、红枣提取物、银耳提取物、枸杞提取物、酸枣仁提取物、葛根提取物、百合提取物、食用葛根粉、植物水提液（以重瓣红玫瑰、桂花、红枣、银耳、枸杞、酸枣仁、百合中的一种或几种为原料，加水提取，过滤除渣）、蜂王浆、蜂花粉、食用盐中的一种或几种，经调配、灌装、巴氏杀菌、包装加工而成的酿造蜂蜜醋饮品。

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 7101 《食品安全国家标准 饮料》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。

永城市鹿鸣生物科技有限公司