



410239S-2024



河南蜜乐源养蜂专业合作社企业标准

Q/HMY 0005S-2024

蜂王浆制品

2024-01-17 发布

2024-01-17 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。

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、司爱霞。

H N

Q B

蜂王浆制品

1 范围

本标准规定了蜂王浆制品的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蜂王浆或蜂王浆冻干粉为主要原料（在成品中含量大于 50%），以【蜂花粉（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、玉米花粉中的一种或多种）、辣木叶、辣木叶粉、刺梨粉中的一种或几种，经干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、水煮提取或不提取、破壁或不破壁、冻干或不冻干】为辅料，添加或不添加胶原蛋白肽、山药粉、植物蛋白粉（大豆蛋白、豌豆蛋白、蚕豆蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白、花生蛋白中的一种或几种）、刺梨冻干粉、牡蛎粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、大豆肽粉、海洋鱼低聚肽、鳕鱼弹性蛋白肽、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、水解胶原蛋白、麦芽糊精、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素中的一种或几种，经配料、混合、成型或不成型、灌装、包装等工艺加工而成的蜂王浆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.2 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.3 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。

2.1.4 山药粉、刺梨粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 辣木叶粉应符合 NY/T 3604 的规定。

2.1.7 刺梨冻干粉应符合 T/GZCX 008 的规定。

2.1.8 植物蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.9 牡蛎粉应符合 GB/T 26940 规定。

2.1.10 牡蛎肽粉、海参肽粉应符合 GB 31645 的规定。

2.1.11 大豆肽粉 应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.12 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.13 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.14 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。

2.1.15 鳕鱼弹性蛋白肽应符合国家卫健委（原卫计委）2013 年第 3 号公告的规定。

2.1.16 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。

2.1.17 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。

- 2.1.18 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.21 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 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
性状	具有该产品应有的形状	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
		半固体	固体	
水分, g/100g	≤	33.0	8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	1.0	5.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥	5.5	16.5	GB 5009.5 凯氏定氮法
10-羟基-2-癸烯酸, g/100g	≥	0.7	2.5	GB 9697
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
注: *该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
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

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。

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；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、水分、10-羟基-2-癸烯酸、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以蜂王浆或蜂王浆冻干粉为主要原料（在成品中含量大于 50%），以【蜂花粉（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、玉米花粉中的一种或多种）、辣木叶、辣木叶粉、刺梨粉中的一种或几种，经干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、水煮提取或不提取、破壁或不破壁、冻干或不冻干】为辅料，添加或不添加胶原蛋白肽、山药粉、植物蛋白粉（大豆蛋白、豌豆蛋白、蚕豆蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白、花生蛋白中的一种或几种）、刺梨冻干粉、牡蛎粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、大豆肽粉、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、麦芽糊精、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素中的一种或几种，经配料、混合、成型或不成型、灌装、包装等工艺加工而成的蜂王浆制品。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 /T 21532 《蜂王浆冻干粉》、GB 9697 《蜂王浆》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

QB