



410450S-2024



长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司企业标准

Q/CYF 0012S-2024

# 花粉制品

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司 发布

## 前 言

本标准由长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司提出并起草。

本标准起草人：杨留超。

H N

Q B

# 花粉制品

## 1 范围

本标准规定了花粉制品的分类、要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以花粉（油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、芝麻花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、高粱花粉、松花粉中的一种或几种）为主要原料，辅以【柠檬、西番莲（百香果）、草莓、梨、柚子、蓝莓、猕猴桃、番石榴、石榴、山楂、枇杷、罗汉果、沙棘、覆盆子（树莓）、莲雾、火龙果、椰子果、芒果、水蜜桃、菠萝、苹果、荔枝、龙眼、金桔、葡萄、诺丽果浆、阿萨伊果、橙子、榴莲、蔓越莓果酱、菠萝蜜、黄皮果、番荔枝、杨桃、醋栗、无花果、山竹、杏、李、青梅、香蕉、樱桃、哈密瓜、柿子、黑莓果酱、芹菜、胡萝卜、苦瓜、冬瓜、南瓜、莲藕、香芋、紫薯、赤小豆、桂圆、薏苡仁、芡实、牡蛎、白果、蛹虫草、桑葚、木瓜、决明子、昆布、麦芽、白芷、莲子、余甘子、佛手、乌梢蛇、白扁豆、白扁豆花、肉豆蔻、肉桂、郁李仁、鱼腥草、火麻仁、枳椇子、砂仁、桑叶、桔红、香薷、香橼、莱菔子、高良姜、菊苣、黄芥子、槐米、槐花、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、蕤白、蝮蛇、马齿苋、酸枣仁、金花茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草、茶树花、丹凤牡丹花、紫苏、紫苏籽、人参（人工种植、5年以下）、金银花、藿香、高良姜、乌梅、青果、丁香、百合、蒲公英、菊花（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊、怀菊中的一种或几种）、魔芋粉、奇亚籽、杜仲雄花、枣、姜、荷叶、芝麻、橘皮、葛根粉、玉米、山药、枇杷叶、枇杷花、明日叶、淡竹叶、栀子、胖大海、大麦苗、甘草、玉竹、黄精、鸡内金、益智仁、茯苓、枸杞、薄荷、桑椹、桔梗、平卧菊三七、茉莉花、代代花、桂花、库拉索芦荟凝胶、玛咖粉、阿胶、坚果及籽类（核桃仁、板栗仁、杏核仁、扁桃核仁、山核桃仁、开心果仁、香榧、榛子、夏威夷果仁、松籽、葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆中的一种或几种）、咖啡粉、辣木叶、乌药叶、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹、酸角、针叶樱桃果、玉米须、小麦苗、牛蒡根、五指毛桃、白毛银露梅、可食用藻类（龙须菜、裙带菜、羊栖菜、海带、海白菜、海茸、海苔、紫菜中的一种或几种）、蜂蜜、巢蜜、蜂王浆、蜂王浆冻干粉中的一种或几种，经切片或不切片、切丝或不切丝、榨汁或不榨汁、粉碎或不粉碎、水提或不水提、浓缩或不浓缩、熬制或不熬制、过滤或不过滤】，经干燥或不干燥、冻干或不冻干、粉碎或不粉碎、挑选配料、混合、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】、成型或不成型、筛分或不筛分、灭菌或不灭菌、灌装、包装等工艺加工而成的花粉含量大于50%的花粉制品。

产品根据形态不同分为膏状花粉制品、粉状花粉制品、粒状花粉制品、块状花粉制品、豆状花粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.2 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.3 百香果应符合 NY/T 491 的规定。
- 2.1.4 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.5 梨应符合 NY/T 423 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 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.9 番石榴应符合 NY/T 518 的规定。
- 2.1.10 石榴应符合 LY/T 2135 的规定。
- 2.1.11 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.12 枇杷应符合 GB/T 13867 的规定。
- 2.1.13 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.14 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。
- 2.1.15 覆盆子(树莓)应符合 GB/T 27657 的规定。
- 2.1.16 莲雾应符合 NY/T 1436 的规定。
- 2.1.17 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定。
- 2.1.18 椰子果应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.19 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.20 水蜜桃应符合 NY/T 866 的规定。
- 2.1.21 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.22 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.23 荔枝应符合 NY/T 515 的规定。
- 2.1.24 龙眼应符合 GB/T 31735 的规定。
- 2.1.25 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。
- 2.1.26 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。

- 2.1.27 诺丽果浆、金花茶、针叶樱桃果应符合国家原卫生部《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。
- 2.1.28 阿萨伊果、茶树花应符合国家原卫生部《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.29 橙子应符合 NY/T 426 的规定。
- 2.1.30 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。
- 2.1.31 蔓越莓果酱、黑莓果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.32 菠萝蜜、黄皮果、番荔枝、杨桃、山竹、青梅、香蕉应符合 NY/T 750 的规定。
- 2.1.33 醋栗、无花果、杏、李、柿子、樱桃应符合 NY/T 844 的规定。
- 2.1.34 哈密瓜应符合 GH/T 1184 的规定。
- 2.1.35 芹菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.36 胡萝卜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.37 苦瓜、冬瓜、南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.38 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.39 香芋、紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.40 赤小豆、桂圆、薏苡仁、芡实、牡蛎、白果、蛹虫草、桑葚、木瓜、决明子、昆布、麦芽、白芷、莲子、余甘子、佛手、乌梢蛇、白扁豆、白扁豆花、肉豆蔻、肉桂、郁李仁、鱼腥草、火麻仁、枳椇子、砂仁、桑叶、桔红、香薷、香橼、莱菔子、高良姜、菊苣、黄芥子、槐米、槐花、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、蕤白、蝮蛇、马齿苋、酸枣仁、紫苏、紫苏籽、金银花、藿香、高良姜、乌梅、青果、丁香、百合、蒲公英、菊花、荷叶、橘皮、山药、淡竹叶、栀子、胖大海、甘草、玉竹、黄精、鸡内金、益智仁、茯苓、枸杞、薄荷、桑椹、桔梗、阿胶应符合国家原卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51 号）的规定。
- 2.1.41 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草应符合国家原卫生部《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。
- 2.1.42 丹凤牡丹花应符合国家原卫生部《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.43 人参应符合国家原卫生部《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。
- 2.1.44 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.45 奇亚籽应符合国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

- 2.1.46 杜仲雄花应符合国家卫生计生委《关于批准壳聚糖等6种新食品原料的公告》(2014年第6号)的规定。
- 2.1.47 枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.48 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.49 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.50 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.51 玉米应符合 GB 1358 的规定。
- 2.1.52 枇杷叶应符合国家卫生计生委《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告》(2014年第20号)的规定。
- 2.1.53 枇杷花、明日叶应符合国家卫生计生委《关于弯曲乳杆菌等24种“三新食品”的公告》(2019年第2号)的规定。
- 2.1.54 大麦苗、平卧菊三七应符合国家卫生计生委《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》(2012年第8号)的规定。
- 2.1.55 金银花、茉莉花、代代花、桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.56 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.57 玛咖粉应符合国家原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011年第13号)的规定。
- 2.1.58 坚果及籽类应符合 GB 19330 的规定。
- 2.1.59 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.60 辣木叶、乌药叶应符合国家原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》(2012年第19号)的规定。
- 2.1.61 刺梨、玫瑰茄、蚕蛹应符合国家原卫生部《关于1998年全国保健食品市场整顿工作安排的通知》(卫监法发[2004]17号)的规定。
- 2.1.62 酸角应符合国家原卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》(2009年第18号)的规定。
- 2.1.63 玉米须应符合国家原卫生部《关于玉米须有关问题的批复》(卫监督函[2012]306号)的规定。
- 2.1.64 小麦苗应符合国家原卫生部《关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复》(卫监督函[2013]17号)的规定。
- 2.1.65 牛蒡根应符合国家卫生计生委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》(国卫食品函(2013)83号)的规定。
- 2.1.66 五指毛桃应符合国家卫生计生委办公厅《关于五指毛桃有关问题的复函》(国卫办食品函(2014)205号)的规定。

2.1.67 白毛银露梅应符合国家卫生计生委办公厅《关于“华西银腊梅（药王茶）”有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕1075号）的规定。

2.1.68 可食用藻类应符合 GB 19643 的规定。

2.1.69 益生菌应符合国家卫生健康委员会《关于可用于食品的菌种名单的公告》（2022 年第 4 号）的规定。

2.1.70 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.71 巢蜜应符合 GB/T 33045 的规定。

2.1.72 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.73 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。

2.1.74 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	分别为膏状、粉状、粒状、块状、豆状	从样品中取出适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有相应品种和添加辅料应有的色泽	
气味、滋味	具有相应品种特有的滋味及气味、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
		膏状	粉状、粒状、块状、豆状	
水分, g/100g	≤	50	10	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	4.5（以单一松花粉为主料的产品） 8.0（其他）		GB 5009.5 凯氏定氮法
灰分, g/100g	≤	5.0		GB 5009.4
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
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

注：\*铅的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、苹果的产品。

b 仅适用于添加牡蛎的产品。

## 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
沙门氏菌		0/25g				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌		0/25g				GB 4789. 10
志贺氏菌		0/25g				GB 4789. 5
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 食品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

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、灰分、水分、蛋白质、菌落总数（不适用于添加益生菌的产品）和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以花粉（油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、芝麻花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、高粱花粉、松花粉中的一种或几种）为主要原料，辅以【柠檬、西番莲（百香果）、草莓、梨、柚子、蓝莓、猕猴桃、番石榴、石榴、山楂、枇杷、罗汉果、沙棘、覆盆子（树莓）、莲雾、火龙果、椰子果、芒果、水蜜桃、菠萝、苹果、荔枝、龙眼、金桔、葡萄、诺丽果浆、阿萨伊果、橙子、榴莲、蔓越莓果酱、菠萝蜜、黄皮果、番荔枝、杨桃、醋栗、无花果、山竹、杏、李、青梅、香蕉、樱桃、哈密瓜、柿子、黑莓果酱、芹菜、胡萝卜、苦瓜、冬瓜、南瓜、莲藕、香芋、紫薯、赤小豆、桂圆、薏苡仁、芡实、牡蛎、白果、蛹虫草、桑葚、木瓜、决明子、昆布、麦芽、白芷、莲子、余甘子、佛手、乌梢蛇、白扁豆、白扁豆花、肉豆蔻、肉桂、郁李仁、鱼腥草、火麻仁、枳椇子、砂仁、桑叶、桔红、香薷、香橼、莱菔子、高良姜、菊苣、黄芥子、槐米、槐花、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、薤白、蝮蛇、马齿苋、酸枣仁、金花茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草、茶树花、丹凤牡丹花、紫苏、紫苏籽、人参（人工种植、5年以下）、金银花、藿香、高良姜、乌梅、青果、丁香、百合、蒲公英、菊花（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊、怀菊中的一种或几种）、魔芋粉、奇亚籽、杜仲雄花、枣、姜、荷叶、芝麻、橘皮、葛根粉、玉米、山药、枇杷叶、枇杷花、明日叶、淡竹叶、栀子、胖大海、大麦苗、甘草、玉竹、黄精、鸡内金、益智仁、茯苓、枸杞、薄荷、桑椹、桔梗、平卧菊三七、茉莉花、代代花、桂花、库拉索芦荟凝胶、玛咖粉、阿胶、坚果及籽类（核桃仁、板栗仁、杏核仁、扁桃核仁、山核桃仁、开心果仁、香榧、榛子、夏威夷果仁、松籽、葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆中的一种或几种）、咖啡粉、辣木叶、乌药叶、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹、酸角、针叶樱桃果、玉米须、小麦苗、牛蒡根、五指毛桃、白毛银露梅、可食用藻类（龙须菜、裙带菜、羊栖菜、海带、海白菜、海茸、海苔、紫菜中的一种或几种）、蜂蜜、巢蜜、蜂王浆、蜂王浆冻干粉中的一种或几种，经切片或不切片、切丝或不切丝、榨汁或不榨汁、粉碎或不粉碎、水提或不水提、浓缩或不浓缩、熬制或不熬制、过滤或不过滤】，经干燥或不干燥、冻干或不冻干、粉碎或不粉碎、挑选配料、混合、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】、成型或不成型、筛分或不筛分、灭菌或不灭菌、灌装、包装等工艺加工而成的花粉含量大于50%的花粉制品。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司

H N

Q B