



411263S-2024



河南省茶寿饮品有限公司企业标准

Q/HCS 0002S-2024

蜂蜜制品

2024-05-20 发布

2024-05-20 实施

河南省茶寿饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省茶寿饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴霖喜。

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，添加水果果酱（苹果果酱、椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、红枣果酱、荔枝果酱、蓝莓果酱、桃果酱、百香果酱中的一种或几种）、果蔬粉（柠檬、青桔、柚子、梨、蔓越莓、蓝莓中的一种或几种）、新鲜水果或其干制品（柠檬、青桔、柚子、梨、蔓越莓、蓝莓、葡萄、荔枝、桂圆、柿子中的一种或几种）、绿茶粉、浓缩果蔬汁（浓缩菠萝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、杀菌、搅拌、熬制或不熬制、灌装、封口、灭菌、包装加工而成的具有相应风味的蜂蜜制品，蜂蜜含量 $\geq 50\%$ 。

根据原辅料的不同可以分为不同的口味。

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 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 食醋应符合 GB 2719 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	常温下呈粘稠流体状、半固态、或部分全部结晶、或含原物质固有性状。	从混合均匀的样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
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，具有该产品应有的滋味和气味，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	≤ 30.0	GB 5009.3

展青霉素, µg/kg	≤	20 (仅适用于添加苹果果酱、浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185
锌 (以Zn计), mg/kg	≤	25	GB 5009.14
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
* 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	指 标	检验方法 ^a
菌落总数, CFU/g	≤ 100	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
霉菌计数, CFU/g	≤ 200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数, CFU/g	≤ 200	GB 14963中附录A
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
注: 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

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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 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。

编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，添加水果果酱（苹果果酱、椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、红枣果酱、荔枝果酱、蓝莓果酱、桃果酱、百香果酱中的一种或几种）、果蔬粉（柠檬、青桔、柚子、梨、蔓越莓、蓝莓中的一种或几种）、新鲜水果或其干制品（柠檬、青桔、柚子、梨、蔓越莓、蓝莓、葡萄、荔枝、桂圆、柿子中的一种或几种）、绿茶粉、浓缩果蔬汁（浓缩菠萝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、杀菌、搅拌、熬制或不熬制、灌装、封口、灭菌、包装加工而成的具有相应风味的蜂蜜制品，蜂蜜含量 $\geq 50\%$ 。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省茶寿饮品有限公司