411811S-2024

郑州市航空港区花间酿食品有限公司企业标准

Q/ZHJN 0001S-2024

蜂蜜制品

2024-07-15 发布　　2024-07-15 实施

郑州市航空港区花间酿食品有限公司 发布

前　言

本标准由郑州市航空港区花间酿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张培军。

HNQB

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{来自两种或两种以上蜜源植物的混合蜂蜜（多花蜜、杂花蜜）、来自一种蜜源植物的单一花种蜂蜜[桉树蜂蜜、白刺花蜂蜜、草木樨蜂蜜、刺槐蜂蜜（洋槐蜂蜜）、椴树蜂蜜、鹅掌柴蜂蜜（鸭脚木蜂蜜）、柑橘蜂蜜（柑桔蜂蜜）、胡枝子蜂蜜、荆条蜂蜜（荆花蜂蜜）、老瓜头蜂蜜、荔枝蜂蜜、柃属蜂蜜（野桂花蜂蜜）、龙眼蜂蜜、密花香薷蜂蜜（野藿香蜂蜜）、棉花蜂蜜、枇杷蜂蜜、荞麦蜂蜜、乌桕蜂蜜、向日葵蜂蜜（葵花蜂蜜）、野坝子蜂蜜、野豌豆蜂蜜（苕子蜂蜜）、油菜蜂蜜、枣树蜂蜜（枣花蜂蜜）、芝麻蜂蜜、紫花苜蓿蜂蜜、紫云英蜂蜜]中的一种或几种}为主要原料，经（融蜜、过滤、浓缩）处理或不处理，添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、重瓣红玫瑰粉、玫瑰茄（洛神花）、菊花（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊、怀菊中的一种或几种）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、杜仲雄花、丹凤牡丹花、大麦苗、平卧菊三七、茉莉花、代代花、桂花、金银花、梨膏、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、蓝莓中的一种或几种）、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）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、酿造食醋中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、搅拌或不搅拌、熬制或不熬制、灌装、封口、包装加工而成的具有相应风味的蜂蜜制品，蜂蜜含量≥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 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、重瓣红玫瑰粉应符合卫生部（2010 年第 3 号）公告的规定。

2.1.3 玫瑰茄（洛神花）应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。

2.1.4 菊花（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊、怀菊）、金银花、大麦苗应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 杜仲雄花应符合国家卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.7 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。

2.1.8 金银花、茉莉花、代代花、桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.9 梨膏应符合 GB 7101 的规定。

2.1.10 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。

2.1.11 水果果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.12 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.13 新鲜水果应成熟度良好、清洁、卫生，无污染，无霉变、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.14 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.15 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.16 酿造食醋应符合 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	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，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	
气、滋味	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
注：*铅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	≤	1000	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
志贺氏菌		0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌		0/25g	GB 4789.10
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 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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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{来自两种或两种以上蜜源植物的混合蜂蜜（多花蜜、杂花蜜）、来自一种蜜源植物的单一花种蜂蜜[桉树蜂蜜、白刺花蜂蜜、草木樨蜂蜜、刺槐蜂蜜（洋槐蜂蜜）、椴树蜂蜜、鹅掌柴蜂蜜（鸭脚木蜂蜜）、柑橘蜂蜜（柑桔蜂蜜）、胡枝子蜂蜜、荆条蜂蜜（荆花蜂蜜）、老瓜头蜂蜜、荔枝蜂蜜、柃属蜂蜜（野桂花蜂蜜）、龙眼蜂蜜、密花香薷蜂蜜（野藿香蜂蜜）、棉花蜂蜜、枇杷蜂蜜、荞麦蜂蜜、乌桕蜂蜜、向日葵蜂蜜（葵花蜂蜜）、野坝子蜂蜜、野豌豆蜂蜜（苕子蜂蜜）、油菜蜂蜜、枣树蜂蜜（枣花蜂蜜）、芝麻蜂蜜、紫花苜蓿蜂蜜、紫云英蜂蜜]中的一种或几种}为主要原料，经（融蜜、过滤、浓缩）处理或不处理，添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、重瓣红玫瑰粉、玫瑰茄（洛神花）、菊花（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊、怀菊中的一种或几种）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、杜仲雄花、丹凤牡丹花、大麦苗、平卧菊三七、茉莉花、代代花、桂花、金银花、梨膏、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、蓝莓中的一种或几种）、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）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、酿造食醋中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、搅拌或不搅拌、熬制或不熬制、灌装、封口、包装加工而成的具有相应风味的蜂蜜制品，蜂蜜含量≥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 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市航空港区花间酿食品有限公司