



## 河南核力生物技术有限公司企业标准

Q/HNHL 0002S-2025

# 蜂蜜制品

2025-10-17 发布

2025-10-17 实施

河南核力生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由河南核力生物技术有限公司提出并起草。 本标准起草人:白跃锋。

## 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【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、野桂花蜜中的一种或几种】为主要原料(且在成品中含量大于 50% ),以(根据配方)酸枣仁、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、黄秋葵、玛咖粉 、杜仲雄花、蚕蛹、桑椹、海参、鹿血、鹿鞭、覆盆子、茯苓、黄精、玉竹、牡蛎、肉桂、肉豆蔻、白芷、 益智仁、蒲公英、桑叶、栀子、薄荷、山药、菊花(杭白菊、贡菊)、金银花、罗汉果、胖大海、葛根、枸杞 、阿胶、桔梗、鸡内金、决明子、莱菔子、白果、山楂、百合、桃仁、辣木叶、龙眼肉、黑芝麻、佛手、乌 梢蛇提取物、昆布、鱼腥草、乌梅、芡实、陈皮、枣(大枣、黑枣、酸枣) 、熟小麦粉、甘草、姜(生姜、 干姜)、枳椇子、 蝮蛇提取物、薏苡仁、沙棘、荷叶、核桃仁、蛹虫草、熟黑豆粉、熟槐米粉、熟粳米粉、 莲子、木瓜、火麻仁、郁李仁、砂仁、橘红、猴头菇、苦杏仁、灵芝、铁皮石斛、肉苁蓉(荒漠)、西洋参、 黄芪、党参、桂花、茉莉花(上述原料经破碎或不破碎)、木糖醇、雪莲培养物、地龙蛋白、油菜花粉、玉米 肽粉、枇杷浓缩汁、红枣浓缩汁、桑椹浓缩汁、柠檬浓缩汁、沙棘浓缩汁、山楂浓缩汁、桂圆(龙眼)浓缩汁 、雪梨浓缩汁、生姜浓缩汁、蓝莓浓缩汁、海洋 鱼低聚肽粉、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)、蜂王浆、蜂花粉、 果蔬粉及果蔬干<mark>。</mark>芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓 、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓 、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、萝卜、西瓜、山药、洋姜 中的一种或几种]、酵素(发酵果蔬汁)、胶原蛋白肽、食用香精中的一种或几种为辅料,经称量调配、搅拌 混合、灌装、外包等加工制成的蜂蜜制品。

#### 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 枇杷浓缩汁、红枣浓缩汁、桑椹浓缩汁、柠檬浓缩汁、沙棘浓缩汁、山楂浓缩汁、桂圆(龙眼) 浓缩汁、雪梨浓缩汁、生姜浓缩汁、蓝莓浓缩汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.3 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部(2010年第3号)公告的规定。
- 2.1.4 酸枣仁、桑椹、覆盆子、茯苓、黄精、玉竹、牡蛎、肉桂、肉豆蔻、白芷、益智仁、蒲公英、桑 叶 、栀子、薄荷、山药、菊花(杭白菊、贡菊)、金银花、罗汉果、胖大海、葛根、枸杞、阿胶、桔梗、 鸡内金

- 、决明子、莱菔子、白果、山楂、百合、桃仁、龙眼肉、黑芝麻、佛手、乌梢蛇提取物、昆布、鱼腥草、 乌梅、芡实、陈皮、枣(大枣、黑枣、酸枣)、甘草、姜(生姜、干姜)、蝮蛇提取物、薏苡仁、沙棘、荷叶、核桃仁、熟黑豆粉、熟槐米粉、莲子、木瓜、火麻仁、郁李仁、砂仁、橘红、苦杏仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6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。
- 2.1.7 黄秋葵应符合NY/T 1045 的规定。
- 2.1.8 玛咖粉应符合卫生部 2011 年 第 13 号公告的规定。
- 2.1.9 杜仲雄花应符合国家卫计委 2014 年第6 号公告的规定。
- 2.1.10 蚕蛹应符合卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(2004 年第 17 号)的规定。
- 2.1.11 海参应符合 NY/T 1514 的规定。
- 2.1.12 鹿血、鹿鞭应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.13 辣木叶应符合NY/T 3604的规定。
- 2.1.14 熟小麦粉应符合GB 1351的规定。
- 2.1.15 熟粳米粉应符合NY/T 594的规定。
- 2.1.15 枳椇子应符合卫生部 2002 年卫法监发[2002]51 号公告的规定。
- 2.1.16 蛹虫草应符合国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.17 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 灵芝、铁皮石斛、肉苁蓉(荒漠)、西洋参、黄芪、党参应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023 年 第 9 号)的规定。
- 2.1.19 桂花、茉莉花应清洁、无夹杂物,并符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.21 雪莲培养物应符合卫生部 2010 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.22 油菜花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.23 玉米肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.24 地龙蛋白应符合卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 2.1.25 梨膏应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.26 水果果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.27 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。
- 2.1.28 蜂花粉应符合 GB/T 30359 的规定。
- 2.1.29 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.30 果蔬干应符合 QB/T 2076 的规定。

- 2.1.31 酵素 (发酵果蔬汁) 应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.32 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.33 海洋低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.34 食用香精应符合 GB 30616 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	常温下粘稠流动状,或部分结晶	取适量产品置于洁净烧杯中,在常温
色泽	具有该产品原辅料混合后特有的色泽,色泽均匀	及自然光线下观察色泽、性状和杂质,
滋味、气味	味甜、具有该产品特有的滋味和气味,无异味	嗅其气味,温开水漱口后,品尝其滋
杂 质	无肉眼可见外来杂质	味。

#### 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	GB 5009.3
果糖和葡萄糖, g/100g	$\geqslant$	35	GB 5009.8
展青霉素 <sup>a</sup> ,μg/kg	$\leq$	20	GB 5009. 185
氰化物(以HCN计)b,mg/kg	€	0.05	GB 5009.36
甲基汞(以Hg计)°,mg/kg	€	0. 5	GB 5009.17
锌(以Zn计), mg/kg	≤	20	GB 5009.14
*铅(以Pb计), mg/kg	<b>\$</b>	0.4	GB 5009.12

注: a展青霉素仅适用于含有山楂的蜂蜜制品。

b氰化物仅适用于含有苦杏仁的蜂蜜制品。

c甲基汞仅适用于含有牡蛎、海参的蜂蜜制品。

\*铅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 <sup>®</sup> 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
嗜渗酵母,CFU/g ≤	200	GB 14963 附录A
沙门氏菌,/25g	0	GB 4789.4
志贺氏菌, /25g	0	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌,/25g	0	GB 4789.10
金黄色葡萄球菌,/25g a 样品的分析及处理按GB 4789.1 执行。	0	GB 4789.10

#### 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其他要求

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;真菌毒素限量应符合 GB 2761 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【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、野桂花蜜中的一种或几种】为主要原料(且在成品中含量大于 50% ),以(根据配方)酸枣仁、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、人参(人工种植5年及5年以下)、黄秋葵、玛咖粉 、杜仲雄花、蚕蛹、桑椹、海参、鹿血、鹿鞭、覆盆子、茯苓、黄精、玉竹、牡蛎、肉桂、肉豆蔻、白芷、 益智仁、蒲公英、桑叶、栀子、薄荷、山药、菊花(杭白菊、贡菊)、金银花、罗汉果、胖大海、葛根、枸杞 、阿胶、桔梗、鸡内金、决明子、莱菔子、白果、山楂、百合、桃仁、辣木叶、龙眼肉、黑芝麻、佛手、乌 梢蛇提取物、昆布、鱼腥草、乌梅、芡实、陈皮、枣(大枣、黑枣、酸枣)、熟小麦粉、甘草、姜(生姜、 干姜)、枳椇子、 蝮蛇提取物、薏苡仁、沙棘、荷叶、核桃仁、蛹虫草、熟黑豆粉、熟槐米粉、熟粳米粉、 莲子、木瓜、火麻仁、郁李仁、砂仁、橘红、猴头菇、苦杏仁、灵芝、铁皮石斛、肉苁蓉(荒漠)、西洋参、 黄芪、党参、桂花、茉莉花(上述原料经破碎或不破碎)、木糖醇、雪莲培养物、地龙蛋白、油菜花粉、玉米 肽粉、枇杷浓缩汁、红枣浓缩汁、桑椹浓缩汁、柠檬浓缩汁、沙棘浓缩汁、山楂浓缩汁、桂圆(龙眼)浓缩汁 、雪梨浓缩汁、生姜浓缩汁、蓝莓浓缩汁、海洋 鱼低聚肽粉、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)、蜂王浆、蜂花粉、 果蔬粉及果蔬干<mark>。</mark>芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓 、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓 、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子、萝卜、西瓜、山药、洋姜 中的一种或几种]、酵素(发酵果蔬汁)、胶原蛋白肽、食用香精中的一种或几种为辅料,经称量调配、搅拌 混合、灌装、外包等加工制成的蜂蜜制品。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 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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南核力生物技术有限公司