



413535S-2025



九味食疗生物科技河南有限公司企业标准

Q/JSH 0001S-2025

蜂蜜制品

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

九味食疗生物科技河南有限公司 发布

前 言

本标准由九味食疗生物科技河南有限公司提出。

本标准起草单位：九味食疗生物科技河南有限公司。

本标准主要起草人：景麦城、宋叶潇。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/JSH 0001S-2024。

H N

Q B

蜂蜜制品

1 范围

本标准规定了蜂蜜制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂蜜(多花蜂蜜)为主要原料,添加猪肚(干燥、粉碎至粉状)、食用猪油、鸡蛋(去壳、打碎成浆状)、砂仁粉、茯苓粉、山药粉、杏仁粉、猴头菇粉,经调配、搅拌、熬制、灭菌、灌装加工而成的蜂蜜含量 $\geq 50\%$ 的蜂蜜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂蜜(多花蜂蜜)应符合 GB 14963 的规定。

2.1.2 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。

2.1.3 猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 砂仁粉、茯苓粉、山药粉、杏仁粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.6 猪肚应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.4 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	半固体、膏状	取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	浅黄色	
气、滋味	具有蜂蜜特有的气、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
水分, g/100g	≤ 50	GB 5009.3

果糖和葡萄糖含量, g/100g	≥	40	GB 5009.8
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.2	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
锌 (Zn), mg/kg	≤	25	GB 5009.14

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
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

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。

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、大肠菌群的检验。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(多花蜂蜜)为主要原料,添加猪肚(干燥、粉碎至粉状)、食用猪油、鸡蛋(去壳、打碎成浆状)、砂仁粉、茯苓粉、山药粉、杏仁粉、猴头菇粉,经调配、搅拌、熬制、灭菌、灌装加工而成的蜂蜜含量 $\geq 50\%$ 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》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

九味食疗生物科技河南有限公司

Q B