



413790S-2025

河南汇洋健康科技有限公司企业标准

Q/HHY 0003S-2025

# 蜂蜜制品

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

河南汇洋健康科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南汇洋健康科技有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：王朝阳。

HN  
QB

# 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、乌柏蜂蜜、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、多花蜂蜜(杂花蜂蜜)中的一种或几种】为主要原料,经预处理(杀菌),添加植物提取液(水提物)【酸枣仁、桔梗、淡竹叶、茯苓、山楂、龙眼、枸杞、益智仁、桑葚、干姜、薄荷、栀子、紫苏籽、胖大海、砂仁、薏米、黄精、代代花、芡实、白芷、甘草、覆盆子、决明子、玉竹、白茅根、葛根、佛手、枇杷叶、罗汉果、薄荷、丁香、山药、马齿苋、火麻仁、白果、白扁豆、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、杏仁(甜、苦)、沙棘、赤小豆、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、郁李仁、青果、枳椇子、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、菊花(亳菊、怀菊、胎菊、杭白菊、滁菊、贡菊)、菊苣、黄芥子、紫苏、槐米、槐花、蒲公英、榧子、鲜芦根、橘皮、薤白、藿香、杜仲雄花、蛹虫草、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、桂花、茉莉花、人参(人工种植5年及5年以下)、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、化橘红中的一种或几种】、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(苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉、火龙果粉、芒果粉、桔子粉、水蜜桃粉、橙汁粉、雪梨粉、酸梅粉、桑葚粉、红枣粉、柠檬粉、刺梨粉、生姜粉中的一种或几种)、果蔬汁(浆)(柠檬汁、百香果浆、草莓浆、青金桔汁、葡萄汁、荔枝汁、杨梅汁、菠萝浆、蓝莓浆、芒果浆、番石榴浆、木瓜浆、水蜜桃浆、火龙果浆、胡萝卜浆、南瓜浆、小青柑汁、牛油果汁、青柠汁、西柚浆、椰子水、枇杷浆、沙棘汁、枸杞汁、桑葚汁、西梅汁、橙汁、梨汁、覆盆子浆、人参果浆、蔓越莓浆、石榴浆、红枣浆、生姜汁中的一种或几种)或其浓缩液、花粉(油菜花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、玉米花粉、松花粉中的一种或几种)、牡蛎粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、大豆肽粉、魔芋粉、速溶绿茶粉、蜂王浆、蜂王浆冻干粉、梨膏、菊粉、玛咖粉、茶粉中的一种或几种,柠檬酸、麦芽糖浆、黄原胶中的一种或几种经调配、混合、灌装、杀菌等工艺加工而成的蜂蜜含量>50%的蜂蜜制品。

根据辅料不同分为不同产品。

## 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 酸枣仁、桔梗、淡竹叶、茯苓、山楂、龙眼、枸杞、益智仁、桑葚、干姜、薄荷、栀子、紫苏籽、胖大海、砂仁、薏米、黄精、代代花、芡实、白芷、甘草、覆盆子、决明子、玉竹、白茅根、葛根、佛手、

枇杷叶、罗汉果、薄荷、丁香、山药、马齿苋、火麻仁、白果、白扁豆、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、杏仁(甜、苦)、沙棘、赤小豆、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、郁李仁、青果、枳椇子、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、菊花(亳菊、怀菊、胎菊、杭白菊、滁菊、贡菊)、菊苣、黄芥子、紫苏、槐米、槐花、蒲公英、榧子、鲜芦根、橘皮、薤白、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.3 杜仲雄花应符合 国家卫计委2014年第6号公告 的规定

2.1.4 蛹虫草应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规

2.1.5 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.6 金银花、桂花、茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.7 人参(人工种植 5 年及 5 年以下) 应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.8 党参、肉苁蓉、西洋参、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、黄芪、铁皮石斛应符合国家健康委员会 国家市场监管总局关于党参等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。

2.1.9 地黄、化橘红应符合国家健康委员会 国家市场监管总局关于地黄等4中按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2024年 第4号)。

2.1.10 水果果酱 GB/T 22474 的规定。

2.1.11 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.12 果蔬汁(浆)应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.13 果蔬浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.14 花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.15 牡蛎粉应符合 GB/T 26940 规定。

2.1.16 牡蛎肽粉、海参肽粉应符合 GB 31645 的规定。

2.1.17 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定

2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.19 速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.20 蜂王浆应符合 GB 9697的规定。

2.1.21 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。

2.1.22 梨膏应符合 GB 7101 的规定。

2.1.23 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(卫生部公告2011年第13号)的规定。

2.1.24 菊粉应符合原卫生部公告2009年第5号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规 定。

2.1.25 茶粉应符合NY/T 2672的规定。

2.1.26 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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   | 粘稠液体、半固态或部分全部结晶       | 从混合均匀的样品中取出1瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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 |  |
| 气、滋味 | 味甜、具有该产品特有的滋味和气味，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   |
| *铅（以Pb计），mg/kg               | ≤ 0.4  | GB 5009.12  |
| 果糖和葡萄糖, g/100g               | ≥ 30   | GB 5009.8   |
| 锌(以Zn计),mg/kg                | ≤ 25   | GB 5009.14  |
| 展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg    | ≤ 20   | GB 5009.185 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。 |        |             |
| a仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品；         |        |             |

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                      | 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   |
| 嗜渗酵母菌计数, 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 JJF1070 的规定

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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。

HHN

QB

## 编制说明

本标准适用于蜂蜜【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、乌柏蜂蜜、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、多花蜂蜜(杂花蜂蜜)中的一种或几种】为主要原料,经预处理(杀菌),添加植物提取液(水提物)【酸枣仁、桔梗、淡竹叶、茯苓、山楂、龙眼、枸杞、益智仁、桑葚、干姜、薄荷、栀子、紫苏籽、胖大海、砂仁、薏米、黄精、代代花、芡实、白芷、甘草、覆盆子、决明子、玉竹、白茅根、葛根、佛手、枇杷叶、罗汉果、薄荷、丁香、山药、马齿苋、火麻仁、白果、白扁豆、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、杏仁(甜、苦)、沙棘、赤小豆、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、郁李仁、青果、枳椇子、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、菊花(亳菊、怀菊、胎菊、杭白菊、滁菊、贡菊)、菊苣、黄芥子、紫苏、槐米、槐花、蒲公英、榧子、鲜芦根、橘皮、薤白、藿香、杜仲雄花、蛹虫草、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、桂花、茉莉花、人参(人工种植5年及5年以下)、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、化橘红中的一种或几种】、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(苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉、火龙果粉、芒果粉、桔子粉、水蜜桃粉、橙汁粉、雪梨粉、酸梅粉、桑葚粉、红枣粉、柠檬粉、刺梨粉、生姜粉中的一种或几种)、果蔬汁(浆)(柠檬汁、百香果浆、草莓浆、青金桔汁、葡萄汁、荔枝汁、杨梅汁、菠萝浆、蓝莓浆、芒果浆、番石榴浆、木瓜浆、水蜜桃浆、火龙果浆、胡萝卜浆、南瓜浆、小青柑汁、牛油果汁、青柠汁、西柚浆、椰子水、枇杷浆、沙棘汁、枸杞汁、桑葚汁、西梅汁、橙汁、梨汁、覆盆子浆、人参果浆、蔓越莓浆、石榴浆、红枣浆、生姜汁中的一种或几种)或其浓缩液、花粉(油菜花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、玉米花粉、松花粉中的一种或几种)、牡蛎粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、大豆肽粉、魔芋粉、速溶绿茶粉、蜂王浆、蜂王浆冻干粉、梨膏、菊粉、玛咖粉、茶粉中的一种或几种,柠檬酸、麦芽糖浆、黄原胶中的一种或几种经调配、混合、灌装、杀菌等工艺加工而成的蜂蜜含量>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,参考GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》制订本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南汇洋健康科技有限公司