



410621S-2025



河南嘉元蜂业有限公司企业标准

Q/HJY 0006S-2025

破壁花粉

2025-02-26 发布

2025-02-26 实施

河南嘉元蜂业有限公司 发布

前 言

本标准由河南嘉元蜂业有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟风玲、申立甲。

H N

Q B

破壁花粉

1 范围

本标准规定了破壁花粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂花粉、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种为原料，经干燥、去杂，破壁、包装而成的破壁花粉。

产品可分类为：破壁蜂花粉、破壁油菜花粉、破壁玉米花粉、破壁松花粉、破壁向日葵花粉、破壁紫云英花粉、破壁荞麦花粉、破壁芝麻花粉、破壁高粱花粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂花粉应符合 GB/T 30359 和 GB 31636 的规定。

2.1.2 油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 GB 31636 的规定和卫生部《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。

2.2 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	粉状	取本品50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品固有的正常色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无霉变，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	≤ 8.0	GB 5009.3减压干燥法
灰分, g/100g	≤ (其他花粉) 5.0 (单一品种松花粉) 4.5	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ (其他花粉) 15.0 (单一品种松花粉) 9.0	GB 5009.5凯氏定氮法
破壁率, g/100g	≥ 90	GB/T 29344
单一品种蜂花粉的花粉率, %	≥ 85.0	GB 31636

酸度（以pH表示）	≥	4.4	GB 31636
铅*（以Pb计）， mg/kg	≤	（其他花粉）0.4 （单一品种松花粉）1.4	GB 5009.12

注：*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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数， CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群， MPN/g	5	2	4.3	46	GB 4789.3
霉菌， CFU/g	≤	200			GB 4789.15

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数； c 为最大可允许超出 m 值的样品数； m 为微生物指标可接受水平的限量值； M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。 型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蜂花粉、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种为原料，经干燥、去杂，破壁、包装而成的破壁花粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的相关规定，参照 GB 31636《食品安全国家标准 花粉》作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南嘉元蜂业有限公司

Q B