411818S-2025

河南省同润堂生物科技有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2025

# 蜂蜜制品

2025-06-13 发布　　2025-06-13 实施

河南省同润堂生物科技有限公司 发布

# 前　言

本标准由河南省同润堂生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南省同润堂生物科技有限公司。

本标准起草人：柯雪娟。

本标准自发布实施日起替代 Q/HTS 0001S-2020（备案号：415707S-2020）。

H N
Q B

# 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、杂花蜂蜜中的一种或几种｝为主要原料，添加浓缩汁（浓缩橙汁、金桔浓缩汁、白柚浓缩汁、红西柚浓缩汁、西梅浓缩汁、青梅浓缩汁、乌梅浓缩汁、蓝莓浓缩汁、树莓浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、草莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、白桃浓缩汁、荔枝浓缩汁、菠萝浓缩汁、凤梨浓缩汁、杨桃浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、小青柠浓缩汁、青金桔浓缩汁、黑枸杞浓缩汁、桑葚浓缩汁、姜浓缩汁、乌龙茶浓缩汁、茯苓浓缩液、重瓣红玫瑰浓缩汁中的一种或几种）、酵素粉【以柳橙、香蕉、糙米、菠菜、石榴、番薯、菠萝、苦瓜、芹菜、玉米、西红柿、西兰花、芦笋、西瓜、柠檬、猕猴桃、苹果、番石榴、白萝卜、绿豆、梅子、李子、芥蓝、芋头、不结球白菜、冬瓜、空心菜、金桔、芥菜、莲藕、莴苣、甘蓝、杨桃、黄瓜、胡萝卜、西番莲、南瓜、丝瓜、甜瓜、甜椒、葡萄柚、马铃薯、大豆、柿子、红豆、葡萄、鳄梨、豆薯、松子、茄子、金针菜、莲雾、豌豆、腰果、豌豆苗、番荔枝、果汁粉末（柳橙）为原料，经挑选、清洗、粉碎、加入酵母菌发酵、过滤、加入山梨糖醇调配、灭菌、干燥而成】、酵素原液（赤砂糖、蜂蜜、桑葚、枸杞、刺梨、山药、柠檬、白砂糖、大枣、百合、莲子、佛手、大麦芽、麦芽糊精、植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、酵母菌中的多种制成）、益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、 两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、 卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳酸片球菌、戊糖片球菌、马克斯克鲁维酵母、凝结魏茨曼氏菌中的一种或多种】、果汁（浆）（金桔原汁、白柚原汁、西梅汁、青梅汁、乌梅汁、蓝莓汁、树莓汁、蔓越莓汁、草莓原汁、草莓原浆、黑加仑汁、水蜜桃汁、白桃汁、荔枝汁、菠萝汁、凤梨汁、杨桃汁、猕猴桃汁、小青柠汁、青金桔汁、黑枸杞汁、桑葚汁、牛油果汁、百香果汁、柚子汁、柠檬汁、苹果汁、葡萄汁、蓝莓汁、芒果汁、樱桃汁、沙棘汁、枸杞汁、甘蔗汁中的一种或几种）、果酱（牛油果酱、百香果酱、黑枸杞果酱、红石榴果酱、柚子果酱、柠檬果酱、苹果果酱、葡萄果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、樱桃果酱中的一种或几种）、添加燕窝、山楂、大枣、枸杞、柠檬 、蜂巢蜜、人参（5 年及 5 年以下人工种植的人参）、茯苓、决明子、佛手、桑葚、葛根粉、酸枣仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、金银花、桂圆、甘草、银耳、 魔芋粉、蜂花粉、蜂王浆、梨膏、茉莉花、关山樱花 、胶原蛋

白肽、丹凤牡丹花粉、桃仁粉、咖啡粉中的一种或多种，经调配、混合、灌装、包装而制成的蜂蜜含量≥50%的蜂蜜制品。

根据原料不同可分为以下几种：水果蜂蜜制品、风味蜂蜜制品、蜂巢蜜蜂蜜制品。

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　燕窝应符合 GH/T 1092　的规定、

2.1.3　柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.4　枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5　大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6　蜂巢蜜应符合 GB/T 33045 和 GB 14963 的规定

2.1.7　山楂、薄荷叶、胖大海、阿胶、茯苓、决明子、佛手、酸枣仁、金银花、桂圆、甘草、桑葚、桃仁粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8　酵素粉、酵素原液应符合 QB/T 5323 的规定。

2.1.9　果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.10 果汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.11 益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德 氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳 杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳酸片 球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌】、马克斯克鲁维酵母应符合 QB/T 4575 和国家卫生健康委公告（2022 年第 4 号）的规定。

2.1.12 人参(5 年及 5 年以下人工种植的人参)应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.13 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.14 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.15 桂花、茉莉花应清洁、无夹杂物，并符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.18 蜂花粉应符合 GB/T 30359 的规定。

2.1.19 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.20 梨膏应符合 GB 7101 的规定。

2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.22 浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.23 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.24 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。

2.1.25 丹凤牡丹花粉应符合国家卫生计生委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.26 关山樱花应符合国家卫生健康委公告 2022 年第 1 号《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》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 | 具有产品应有的性状 | 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 | 具有产品原料应有的色泽 | |
| 滋味、气味 | 具有正常的蜂蜜及所加原料的气、滋味，无异 | |
| 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 | ≤ | 50.0 | GB 5009.3 |
| 果糖和葡萄糖含量，g/100g | ≥ | 30 | GB 5009.8 |
| 锌（以 Zn 计），mg/kg | ≤ | 25 | GB 5009.14 |
| 铅*(以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 展青霉素 a ， μg/kg | ≤ | 20.0 | GB 5009.185 |
| 注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>a 指标限于添加山楂及其制品、苹果及其制品的产品的检测。 | | | |

## 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[b]，CFU/g | ≤ | 10000 | 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 |
| 乳酸菌总数[c]，CFU/g | ≥ | $1\times10^6$ | GB 4789.35 |
| 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。<br>b 不适用于添加益生菌的产品。<br>c 仅适用于添加益生菌的产品。 | | | |

## 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料和食药物质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、水分、菌落总数（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。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｛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、杂花蜂蜜中的一种或几种｝为主要原料，添加浓缩汁（浓缩橙汁、金桔浓缩汁、白柚浓缩汁、红西柚浓缩汁、西梅浓缩汁、青梅浓缩汁、乌梅浓缩汁、蓝莓浓缩汁、树莓浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、草莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、白桃浓缩汁、荔枝浓缩汁、菠萝浓缩汁、凤梨浓缩汁、杨桃浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、小青柠浓缩汁、青金桔浓缩汁、黑枸杞浓缩汁、桑葚浓缩汁、姜浓缩汁、乌龙茶浓缩汁、茯苓浓缩液、重瓣红玫瑰浓缩汁中的一种或几种）、酵素粉【以柳橙、香蕉、糙米、菠菜、石榴、番薯、菠萝、苦瓜、芹菜、玉米、西红柿、西兰花、芦笋、西瓜、柠檬、猕猴桃、苹果、番石榴、白萝卜、绿豆、梅子、李子、芥蓝、芋头、不结球白菜、冬瓜、空心菜、金桔、芥菜、莲藕、莴苣、甘蓝、杨桃、黄瓜、胡萝卜、西番莲、南瓜、丝瓜、甜瓜、甜椒、葡萄柚、马铃薯、大豆、柿子、红豆、葡萄、鳄梨、豆薯、松子、茄子、金针菜、莲雾、豌豆、腰果、豌豆苗、番荔枝、果汁粉末（柳橙）为原料，经挑选、清洗、粉碎、加入酵母菌发酵、过滤、加入山梨糖醇调配、灭菌、干燥而成】、酵素原液（赤砂糖、蜂蜜、桑葚、枸杞、刺梨、山药、柠檬、白砂糖、大枣、百合、莲子、佛手、大麦芽、麦芽糊精、植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、酵母菌中的多种制成）、益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、 两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、 卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳酸片球菌、戊糖片球菌、马克斯克鲁维酵母、凝结魏茨曼氏菌中的一种或多种】、果汁（浆）（金桔原汁、白柚原汁、西梅汁、青梅汁、乌梅汁、蓝莓汁、树莓汁、蔓越莓汁、草莓原汁、草莓原浆、黑加仑汁、水蜜桃汁、白桃汁、荔枝汁、菠萝汁、凤梨汁、杨桃汁、猕猴桃汁、小青柠汁、青金桔汁、黑枸杞汁、桑葚汁、牛油果汁、百香果汁、柚子汁、柠檬汁、苹果汁、葡萄汁、蓝莓汁、芒果汁、樱桃汁、沙棘汁、枸杞汁、甘蔗汁中的一种或几种）、果酱（牛油果酱、百香果酱、黑枸杞果酱、红石榴果酱、柚子果酱、柠檬果酱、苹果果酱、葡萄果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、樱桃果酱中的一种或几种）、添加燕窝、山楂、大枣、枸杞、柠檬 、蜂巢蜜、人参（5 年及 5 年以下人工种植的人参）、茯苓、决明子、佛手、桑葚、葛根粉、酸枣仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、金银花、桂圆、甘草、银耳、 魔芋粉、蜂花粉、蜂王浆、梨膏、茉莉花、关山樱花 、胶原蛋白肽、丹凤牡丹花粉、桃仁粉、咖啡粉中的一种或多种，经调配、混合、灌装、包装而制成的蜂蜜含量≥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》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。

河南省同润堂生物科技有限公司

H N
Q B