



412157S-2025



南阳连众农业科技开发有限公司企业标准

Q/NLN 0007S-2025

蜂蜜制品

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

南阳连众农业科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由南阳连众农业科技开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：李清太。

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）【蛹虫草、酸枣仁、桔梗、淡竹叶、茯苓、山楂、龙眼、黑芝麻、枸杞、益智仁、桑葚、干姜、薄荷、栀子、紫苏籽、胖大海、砂仁、薏米、人参（人工种植、五年以下）、黄精、芡实、白芷、甘草、覆盆子、杜仲雄花、决明子、玉竹、白茅根、葛根、佛手、枇杷、雪梨、罗汉果、薄荷、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、白果、白扁豆、白扁豆花、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、杏仁（甜、苦）、沙棘、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、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、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、鲜芦根、橘皮、薤白、藿香、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、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、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、杨梅汁、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，经调配、混合、灌装、杀菌等工艺加工而成的蜂蜜含量 $\geq 50\%$ 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 植物提取液（水提物）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.4 果蔬汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.5 果蔬浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.7 牡蛎粉应符合 GB/T 26940 规定。
- 2.1.8 牡蛎肽粉、海参肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.9 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.12 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。
- 2.1.13 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。
- 2.1.14 梨膏应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 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。
- 2.1.17 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 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	
气味、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

果糖和葡萄糖， g/100 g	≥	30	GB 5009.8
展青霉素， μg/kg	≤	20（仅适用于含山楂、苹果及其制品的产品）	GB 5009.185
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
锌（以 Zn 计）， mg/kg	≤	25	GB 5009.14
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	指标	检验方法
菌落总数， CFU/g	1000	GB 47892
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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；兽药残留应符合 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、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）【蛹虫草、酸枣仁、桔梗、淡竹叶、茯苓、山楂、龙眼、黑芝麻、枸杞、益智仁、桑葚、干姜、薄荷、栀子、紫苏籽、胖大海、砂仁、薏米、人参（人工种植、五年以下）、黄精、芡实、白芷、甘草、覆盆子、杜仲雄花、决明子、玉竹、白茅根、葛根、佛手、枇杷、雪梨、罗汉果、薄荷、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、白果、白扁豆、白扁豆花、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、杏仁（甜、苦）、沙棘、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、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、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、鲜芦根、橘皮、薤白、藿香、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、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、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、杨梅汁、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，经调配、混合、灌装、杀菌等工艺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》要求制订本企业标准，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。

南阳连众农业科技开发有限公司