



412027S-2025



长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司企业标准

Q/CYF 0004S-2025

蜂蜜制品

2025-07-02 发布

2025-07-02 实施

长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司 发布

前 言

本标准由长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司提出。

本标准由长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司起草。

本标准起草人：杨留超。

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[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，添加生姜（生姜经挑选、清洗、榨汁、浓缩）、果蔬粉（苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉中的一种或几种）、速溶绿茶粉、浓缩液[蛹虫草、阿胶、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、鸡内金、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、乌梢蛇、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、牡蛎、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、蝮蛇、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经水煮、熬制、过滤]、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉其中的一种或几种，经配料、混合、杀菌、灌装、包装工艺加工而成的蜂蜜含量大于50%的蜂蜜制品。

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 生姜应符合GB/T 30383的规定。

2.1.3 果蔬粉（苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉）应符合NY/T 1884的规定。

2.1.4 速溶绿茶粉应符合QB/T 4067的规定。

2.1.5 阿胶、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、黄精、芡实、白芷、甘草、覆盆子、决明子、鸡内金、玉竹、白茅根、葛根、佛手、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梢蛇、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、牡蛎、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、菊苣、黄芥子、紫苏、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、鲜芦根、蝮蛇、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、化橘红应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.6 蛹虫草应符合卫生部《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》(2014年第10号)的规定。2.1.7 人参（人工种植、五年以下)应符合卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》（2012年第17号)的规定。

2.1.8 杜仲雄花应符合卫生部《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》(2014年第6号)的规定。

2.1.9 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.10 枇杷应符合GB/T 13867的规定。

2.1.11 雪梨应符合GB/T 10650的规定。

2.1.12 罗汉果应符合NY/T 694的规定。

2.1.13 蜂王浆应符合GB 9697的规定。

2.1.14 蜂花粉应符合GB/T 30359的规定。

2.1.15 蜂王浆冻干粉应符合GB/T 21532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、半固体或固体	从混合均匀的样品中取出 1 袋（瓶、盒），将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质，应符合表 1 规定。
色泽	浅黄色至棕黄色	
气、滋味	具有本品特有的气味，甜味，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 ≤	25.0	GB 5009.3
果糖和葡萄糖， g/100 g ≥	30	GB 5009.8
展青霉素 ^a ， μg/kg ≤	20	GB 5009.185
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。			
a 该指标只对含山楂、苹果原料的产品检测。			

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，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 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
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

食品生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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（荆条蜂蜜）、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，添加生姜（生姜经挑选、清洗、榨汁、浓缩）、果蔬粉（苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉中的一种或几种）、速溶绿茶粉、浓缩液[蛹虫草、阿胶、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、鸡内金、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、乌梢蛇、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、牡蛎、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、蝮蛇、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经水煮、熬制、过滤]、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉其中的一种或几种，经配料、混合、杀菌、灌装、包装工艺加工而成的蜂蜜含量大于 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》的相关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司