



412030S-2025



河南蜜乐源养蜂专业合作社企业标准

Q/HMY 0006S-2025

蜂产品制品

2025-07-02 发布

2025-07-02 实施

河南蜜乐源养蜂专业合作社 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南蜜乐源养蜂专业合作社提出起草。

本标准起草单位：河南蜜乐源养蜂专业合作社。

本标准主要起草人：何昕、徐海涛、司爱霞、田召娥、徐芳。

H N

Q B

蜂产品制品

1 范围

本标准规定了蜂产品制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料（在成品中含量大于 50%），以柠檬（或柠檬片）、百香果、草莓、柚子、蓝莓、山楂、枇杷、罗汉果、沙棘、覆盆子（树莓）、枳椇子、枳椇子粉、酸枣仁、重瓣红玫瑰（浓缩汁、干粉）、丹凤牡丹花、人参（人工种植、5 年以下）、百合、蒲公英、菊花（杭菊、怀菊、贡菊中的一种或几种）、莲子、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）、蜂王浆、蜂王浆冻干粉、大枣、姜、荷叶、黑芝麻、白茅根、橘皮、核桃仁、金银花、葛根（水煮提取、过滤浓缩）、枸杞子、鸡内金、山药、枇杷叶、连翘叶、淡竹叶、栀子、胖大海、三七花、羊肚菌（熟制）、阿胶、玛咖粉、梨膏、咖啡粉、红枣粉、肉苁蓉（荒漠）、灵芝粉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、党参、肉苁蓉原浆（荒漠）、黑玉米提取物（水提取）、甘草、枸杞、茯苓、薄荷、桑椹、白果、玉竹、决明子、桔梗、黄精、雪莲培养物、茶叶茶氨酸、平卧菊三七、辣木叶、库拉索芦荟凝胶、黄明胶、迷迭香、金银花、槐花、桂花、关山樱花、苦丁茶（冬青科冬青属苦丁茶）、茉莉花茶、红茶、乌龙茶、龙井茶、白茶、碧螺春茶、金花茶、葛根粉、山药粉、菊粉、速溶绿茶粉、胶原蛋白肽、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）、浓缩液（汁、浆）（苹果、蔓越莓、西柚、红枣、山楂、桃、柿子、柚子、枸杞、秋梨、枇杷、草莓、芒果、荔枝、柑橘、姜、薄荷、咖啡、重瓣红玫瑰、红茶、普洱、绿茶、乌龙茶、沙棘、桂花、茉莉花茶中的一种或几种）、果蔬花卉酱（百香果酱、牛油果酱、黑枸杞酱、沙棘酱、蓝莓酱、柚子酱、草莓酱、芒果酱、蔓越莓酱、玫瑰花酱、桂花酱）、植物提取物【薄荷、陈皮、淡竹叶、金银花、槐花、菊花（杭菊、怀菊、贡菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、黄精、绿茶、红茶、姜、人参（5 年及以下人工种植）、葛根、山药、桂花、西洋参、刺梨、肉苁蓉（荒漠）、党参、黄芪中的一种或几种】、牡蛎粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、大豆肽粉、魔芋粉中的一种或几种，经水提或不提取、破壁或不破壁、粉碎或不粉碎、过滤或不过滤、熟制或不熟制为辅料，添加或不添加益生菌【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、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、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、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、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几种】、抗性糊精、

微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、果胶、琼脂、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、混合、浓缩或不浓缩、熬制或不熬制、干燥或不干燥、冻干或不冻干、成型或不成型、灌装、包装等工艺加工而成的蜂产品制品。

产品根据形态不同分为粉、粒、块、液态。

产品根据原料和工艺不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、罗汉果、沙棘、覆盆子（树莓）、枳椇子、酸枣仁、百合、蒲公英、菊花（杭菊、怀菊、贡菊）、莲子、淡竹叶、栀子、胖大海、大枣、姜、荷叶、黑芝麻、白茅根、橘皮、金银花、葛根、枸杞子、鸡内金、山药、阿胶、枇杷叶、甘草、茯苓、薄荷、金银花、槐花、桑椹、白果、玉竹、决明子、桔梗、黄精应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.2 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.3 柠檬片应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.4 百香果应符合 NY/T 491 的规定。

2.1.5 草莓应符合 NY/T 444 的规定。

2.1.6 柚子应符合 NY/T 868 的规定。

2.1.7 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。

2.1.8 枇杷应符合 GB/T 13867 的规定。

2.1.9 连翘叶应符合 DBS 14/001 的规定。

2.1.10 三七花应符合 DBS 53/023 的规定。

2.1.11 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 重瓣红玫瑰（浓缩汁、干粉）应符合卫生部《关于批准 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》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.13 丹凤牡丹花应符合国家卫生和计划生育委员会 2013 年 10 月 30 日关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 4 号）。

2.1.14 人参（人工种植、5 年以下）应符合卫生部发布的《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。

2.1.15 花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定（详见附录 A）。

2.1.17 羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.18 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.19 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）应符合 GH/T 1456 的规定。

- 2.1.20 辣木叶应符合批准蛋白核小球藻 4 种新资源食品的公告（卫生部 2012 年第 19 号）的规定。其污染限量和最大农药残留量分别应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.21 浓缩液（汁、浆）（苹果、蔓越莓、西柚、红枣、山楂、桃、柿子、柚子、枸杞、秋梨、枇杷、草莓、芒果、荔枝、柑橘、姜、薄荷、咖啡、重瓣红玫瑰、红茶、普洱、绿茶、乌龙茶、沙棘、桂花、茉莉花茶）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.22 黄明胶应符合 Q/SMSW 004S 的规定。
- 2.1.23 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.24 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.25 关山樱花应符合 DB32/T 2545 的规定。
- 2.1.26 苦丁茶（冬青科冬青属苦丁茶）应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.27 茉莉花茶应符合 GB/T 22292、GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.28 红茶应符合 NY/T 289、GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1、GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.30 龙井茶应符合 GB/T 18650、GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 白茶应符合 GB/T 22291、GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.32 碧螺春茶应符合 NY/T 863、GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.33 金花茶应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号《卫生部关于批准金花茶等 5 种物品为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.34 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.35 玛咖粉应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部 2011 年第 13 号）的规定。应符合卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.36 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.39 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.40 雪莲培养物应符合《卫生部关于批准金花茶、雪莲培养物等 5 种物品为新资源食品的公告》（卫生部公告 2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.41 茶叶茶氨酸应符合关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料的公告（2014 年第 15 号）的规定。其污染限量和最大农药残留量分别应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。其污染限量和最大农药残留量分别应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.42 平卧菊三七应符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部 2012 年第 8 号）的规定。其污染限量和最大农药残留量分别应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.43 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号有关库拉索芦荟凝胶的规定。
- 2.1.44 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。
- 2.1.45 牡蛎粉应符合 GB/T 26940 规定。
- 2.1.46 牡蛎肽粉、海参肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.47 大豆肽粉 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.48 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.49 果胶、琼脂应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.50 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.51 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.52 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.53 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.56 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、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、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、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、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】应符合国家卫生健康委员会 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.57 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.58 生活饮用水应符合 GB 5749 的有关规定。
- 2.1.59 果蔬汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.60 果蔬花卉酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.61 梨膏应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.62 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.63 枳椇子、枳椇子粉应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知卫法监发【2002】51 号》的规定。
- 2.1.64 红枣粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.65 肉苁蓉（荒漠）、灵芝粉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、党参、应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《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。
- 2.1.66 肉苁蓉原浆（荒漠）应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.67 黑玉米提取物应符合 SB/T 10347 的规定。

2.1.68 植物水提物【薄荷、陈皮、淡竹叶、金银花、槐花、菊花（杭菊、怀菊、贡菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、黄精、绿茶、红茶、姜、人参（5年及以下人工种植）、葛根、山药、桂花、西洋参、刺梨、肉苁蓉（荒漠）、党参、黄芪】应符合 GB 7101 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	具有该产品应有的粉状、块状、粒状或液态状	从样品中取出20g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味、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
果糖和葡萄糖, g/100g	≥ 30	GB 5009.8
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
锌（Zn）, mg/kg	≤ 25	GB 5009.14
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 ^b （以Hg计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加山楂、苹果粉、浓缩液（汁、浆）（苹果、山楂）的产品。 b仅适用于添加牡蛎粉、牡蛎肽粉、海参肽粉的产品。		

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	采样方案 ^a 及限量	检验方法
菌落总数 ^b , CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤ 200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数, CFU/g	≤ 200	GB 14963 附录A

乳酸菌总数 ^c , CFU/g	≥	1×10^6	GB 4789.35
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
<p>a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。</p> <p>b不适用于添加益生菌的产品。</p> <p>c仅适用于添加益生菌的产品。</p>			

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

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

出厂检验项目包括：感官要求、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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

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）]。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料（在成品中含量大于 50%），以柠檬（或柠檬片）、百香果、草莓、柚子、蓝莓、山楂、枇杷、罗汉果、沙棘、覆盆子（树莓）、枳椇子、枳椇子粉、酸枣仁、重瓣红玫瑰（浓缩汁、干粉）、丹凤牡丹花、人参（人工种植、5 年以下）、百合、蒲公英、菊花（杭菊、怀菊、贡菊中的一种或几种）、莲子、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）、蜂王浆、蜂王浆冻干粉、大枣、姜、荷叶、黑芝麻、白茅根、橘皮、核桃仁、金银花、葛根（水煮提取、过滤浓缩）、枸杞子、鸡内金、山药、枇杷叶、连翘叶、淡竹叶、栀子、胖大海、三七花、羊肚菌（熟制）、阿胶、玛咖粉、梨膏、咖啡粉、红枣粉、肉苁蓉（荒漠）、灵芝粉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、党参、肉苁蓉原浆（荒漠）、黑玉米提取物（水提取）、甘草、枸杞、茯苓、薄荷、桑椹、白果、玉竹、决明子、桔梗、黄精、雪莲培养物、茶叶茶氨酸、平卧菊三七、辣木叶、库拉索芦荟凝胶、黄明胶、迷迭香、金银花、槐花、桂花、关山樱花、苦丁茶（冬青科冬青属苦丁茶）、茉莉花茶、红茶、乌龙茶、龙井茶、白茶、碧螺春茶、金花茶、葛根粉、山药粉、菊粉、速溶绿茶粉、胶原蛋白肽、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）、浓缩液（汁、浆）（苹果、蔓越莓、西柚、红枣、山楂、桃、柿子、柚子、枸杞、秋梨、枇杷、草莓、芒果、荔枝、柑橘、姜、薄荷、咖啡、重瓣红玫瑰、红茶、普洱、绿茶、乌龙茶、沙棘、桂花、茉莉花茶中的一种或几种）、果蔬花卉酱（百香果酱、牛油果酱、黑枸杞酱、沙棘酱、蓝莓酱、柚子酱、草莓酱、芒果酱、蔓越莓酱、玫瑰花酱、桂花酱）、植物提取物【薄荷、陈皮、淡竹叶、金银花、槐花、菊花（杭菊、怀菊、贡菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、黄精、绿茶、红茶、姜、人参（5 年及以下人工种植）、葛根、山药、桂花、西洋参、刺梨、肉苁蓉（荒漠）、党参、黄芪中的一种或几种】、牡蛎粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、大豆肽粉、魔芋粉中的一种或几种，经水提或不提取、破壁或不破壁、粉碎或不粉碎、过滤或不过滤、熟制或不熟制为辅料，添加或不添加益生菌【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、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、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、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、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几种】、抗性糊精、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、果胶、琼脂、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、混合、浓缩或不浓缩、熬制或不熬制、干燥或不干燥、冻干或不冻干、成型或不成型、灌装、

包装等工艺加工而成的蜂产品制品。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》的要求制定本企业标准，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。

河南蜜乐源养蜂专业合作社

H N

Q B