



412423S-2025



虞城昌鹏养蜂有限公司企业标准

Q/YCY 0005S-2025

蜂蜜制品

2025-08-11 发布

2025-08-11 实施

虞城昌鹏养蜂有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由虞城昌鹏养蜂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王以鹏。

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为主要原料，添加燕窝（经粉碎）、山楂（经粉碎）、大枣（经粉碎）、枸杞（经粉碎或不粉碎）、柠檬（经粉碎）、蜂巢蜜（经粉碎）、薄荷叶（经粉碎）、姜（切片、粉碎或不粉碎）、胖大海（经粉碎）、阿胶（经粉碎）、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、豆瓣菜、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】、浓缩果蔬汁（梨、芭乐、番石榴、刺梨、青柠檬、芒果、红葡萄、白葡萄、青提、石榴、奇异果、苹果、梨、杨梅、哈密瓜、西瓜、山楂、枇杷、甜橙、樱桃、百香果、木瓜、柿子、橄榄、马蹄、冬瓜、丑柑、砂糖橘、龙眼、姜、红枣、橙、金桔、白柚、西柚、西梅、青梅、乌梅、蓝莓、树莓、蔓越莓、草莓、黑加仑、水蜜桃、白桃、荔枝、菠萝、凤梨、杨桃、猕猴桃、小青柠、青金桔、黑枸杞、桑葚中的一种或几种）、茶原液或浓缩液（绿茶、绿茶、红茶中的一种或几种）、乌龙茶浓缩汁、茯苓浓缩液、重瓣红玫瑰浓缩汁、果蔬汁/浆（梨、芭乐、番石榴、刺梨、青柠檬、西柚、水蜜桃、芒果、红葡萄、白葡萄、青提、石榴、奇异果、苹果、杨梅、哈密瓜、西瓜、山楂、枇杷、甜橙、樱桃、百香果、木瓜、柿子、橄榄、马蹄、冬瓜、丑柑、砂糖橘、龙眼、姜、红枣、金桔、白柚、西梅、青梅、乌梅、蓝莓、树莓、蔓越莓、草莓、黑加仑、水蜜桃、白桃、荔枝、菠萝、凤梨、杨桃、猕猴桃、小青柠、青金桔、黑枸杞、桑葚中的一种或几种）、人参（人工种植5年及5年以下）浓缩液或汁、玛咖粉、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、凝结魏茨曼氏菌中的一种或多种】、马克斯克鲁维酵母、牛油果汁、牛油果酱、百香果汁、百香果酱、黑枸杞果酱、红石榴果酱、酵素原液（赤砂糖、蜂蜜、桑椹、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）、聚葡萄糖、人参（5年及5年以下人工种植的人参）（切片、粉碎或不粉碎）、茯苓（切片、粉碎或不粉碎）、决明子（粉碎或不粉碎）、佛手（粉碎或不粉碎）、桑葚（粉碎或不粉碎）、葛根粉、酸枣仁（粉碎或不粉碎）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、金银花、桂圆（粉碎或不粉碎）、甘草（粉碎或不粉碎）、银耳、柚子汁、柠檬汁、葡萄汁、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、魔芋粉、

沙棘汁、枸杞汁、甘蔗汁、蜂花粉、蜂王浆、梨膏、茉莉花、姜浓缩液、关山樱花（粉碎）、胶原蛋白肽、丹凤牡丹花粉、桃仁粉、咖啡粉、菊粉、小青柑原汁、咖啡浓缩液、奇亚籽、（熟制）亚麻籽、纯梨膏、梨浓缩汁、枇杷浓缩汁、糖渍关山樱花、银耳多糖（以银耳为原料，经水提取，乙醇沉淀制成）、食品用香精中的一种或多种，经搅拌均匀、包装而制成的蜂蜜含量>50%的蜂蜜制品。

根据原料不同为：单一型蜂蜜制品、复合型蜂蜜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 和附录 B 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、姜、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》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 百香果酱、牛油果酱、黑枸杞果酱、红石榴果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.10 百香果汁、牛油果汁、柚子汁、柠檬汁、葡萄汁、沙棘汁、枸杞汁、甘蔗汁、小青柑原汁应符合 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。
- 2.1.17 柚子果酱、柠檬果酱、苹果果酱、葡萄果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、樱桃果酱应符合 GB/T 22474 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 姜浓缩液、咖啡浓缩液、纯梨膏、梨浓缩汁、枇杷浓缩汁应符合 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。
- 2.1.27 糖渍关山樱花应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.28 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.29 银耳多糖应符合 T/SFABA 4 的规定。
- 2.1.30 奇亚籽应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.31 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.32 浓缩果蔬汁、乌龙茶浓缩汁、茯苓浓缩液、人参浓缩或汁、重瓣红玫瑰浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.33 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.34 聚葡萄糖应符合附录 A 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 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	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
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，无异味	状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤	45	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。
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 ^a	
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 ^d , CFU/g	≥	1×10 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。
b 不适用于添加益生菌的产品。
d 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

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；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、净含量及允许短缺量、菌落总数（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

4 范围

本标准规定了聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。也可进一步用膜过滤或镍催化进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。

2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表3 感官要求

项目	要 求		检验方法
	固体	液体	
性状	颗粒状或粉末状	粘稠状透明液体	取适量样品，倒入一洁净白瓷器或无色透明烧杯中，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	白色至微黄色	白色、微黄色至黄色	
气味	无异味		
滋味	酸、甜适口		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表4 理化指标

项 目	指 标						检验方法
	聚葡萄糖		中和、脱色后的聚葡萄糖		膜过滤或镍氢化后的聚葡萄糖		
	固体	液体	固体	液体	固体	液体	
聚葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≥ 90						GB 25541
干燥减量，w/%	≤ 4.0	/	4.0	/	4.0	/	GB 5009.3
可溶性固形物，%	≥ /	67.5	/	67.5	/	67.5	GB/T 12143
灰分，w/%	≤ 0.3		2.0		0.3		GB 5009.4
pH 值（10%水溶液）	2.5~7.0		5.0~6.0		4.0~7.0		GB 25541
还原糖（以葡萄糖计），w/%	≤ /				0.5		GB 5009.7
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰	≤ 6.0						GB 25541

分品计), w/%			
1, 6-脱水-D-葡萄糖(以干基、无灰分品计), w/%	≤	4.0	GB 25541
5-羟甲基糠醛(以干基、无灰分品计), w/%	≤	0.1	0.05 GB 25541
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镍(Ni), mg/kg	≤	/	2.0 GB 5009.138
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表5 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 或 CFU/mL	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g 或/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g 或 CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g 或 CFU/mL	≤	25			GB 4789.15
酵母, CFU/g 或 CFU/mL	≤	25			GB 4789.15
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

附录 B

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）]。

编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，添加燕窝（经粉碎）、山楂（经粉碎）、大枣（经粉碎）、枸杞（经粉碎或不粉碎）、柠檬（经粉碎）、蜂巢蜜（经粉碎）、薄荷叶（经粉碎）、姜（切片、粉碎或不粉碎）、胖大海（经粉碎）、阿胶（经粉碎）、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、豆瓣菜、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】、浓缩果蔬汁（梨、芭乐、番石榴、刺梨、青柠檬、芒果、红葡萄、白葡萄、青提、石榴、奇异果、苹果、梨、杨梅、哈密瓜、西瓜、山楂、枇杷、甜橙、樱桃、百香果、木瓜、柿子、橄榄、马蹄、冬瓜、丑柑、砂糖橘、龙眼、姜、红枣、橙、金桔、白柚、西柚、西梅、青梅、乌梅、蓝莓、树莓、蔓越莓、草莓、黑加仑、水蜜桃、白桃、荔枝、菠萝、凤梨、杨桃、猕猴桃、小青柠、青金桔、黑枸杞、桑葚中的一种或几种）、茶原液或浓缩液（绿茶、绿茶、红茶中的一种或几种）、乌龙茶浓缩汁、茯苓浓缩液、重瓣红玫瑰浓缩汁、果蔬汁/浆（梨、芭乐、番石榴、刺梨、青柠檬、西柚、水蜜桃、芒果、红葡萄、白葡萄、青提、石榴、奇异果、苹果、杨梅、哈密瓜、西瓜、山楂、枇杷、甜橙、樱桃、百香果、木瓜、柿子、橄榄、马蹄、冬瓜、丑柑、砂糖橘、龙眼、姜、红枣、金桔、白柚、西梅、青梅、乌梅、蓝莓、树莓、蔓越莓、草莓、黑加仑、水蜜桃、白桃、荔枝、菠萝、凤梨、杨桃、猕猴桃、小青柠、青金桔、黑枸杞、桑葚中的一种或几种）、人参（人工种植5年及5年以下）浓缩液或汁、玛咖粉、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、凝结魏茨曼氏菌中的一种或多种】、马克斯克鲁维酵母、牛油果汁、牛油果酱、百香果汁、百香果酱、黑枸杞果酱、红石榴果酱、酵素原液（赤砂糖、蜂蜜、桑椹、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）、聚葡萄糖、人参（5年及5年以下人工种植的人参）（切片、粉碎或不粉碎）、茯苓（切片、粉碎或不粉碎）、决明子（粉碎或不粉碎）、佛手（粉碎或不粉碎）、桑葚（粉碎或不粉碎）、葛根粉、酸枣仁（粉碎或不粉碎）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、金银花、桂圆（粉碎或不粉碎）、甘草（粉碎或不粉碎）、银耳、柚子汁、柠檬汁、葡萄汁、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、魔芋粉、沙棘汁、枸杞汁、甘蔗汁、蜂花粉、蜂王浆、梨膏、茉莉花、姜浓缩液、关山樱花（粉碎）、胶原蛋白肽、丹凤牡丹花粉、桃仁粉、咖啡粉、菊粉、小青柑原汁、咖啡浓缩液、奇亚籽、（熟制）亚麻籽、纯梨膏、

梨浓缩汁、枇杷浓缩汁、糖渍关山樱花、银耳多糖（以银耳为原料，经水提取，乙醇沉淀制成）、食品用香精中的一种或多种，经搅拌均匀、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》的有关规定，参照相关标准制订本企业标准，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。

虞城昌鹏养蜂有限公司

H N

Q B