



412432S-2025



开封中蜂华跃蜂业有限公司企业标准

Q/KZH 0002S-2025

# 蜂花粉

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

开封中蜂华跃蜂业有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封中蜂华跃蜂业有限公司提出并起草。

本标准起草人：唐爱琴、车跃华。

H N  
Q B

# 蜂花粉

## 1 范围

本标准规定了蜂花粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂花粉（油菜花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、蚕豆花粉、南瓜花粉、柑橘花粉、党参花粉、蒲公英花粉、荷花花粉、玫瑰花粉、五倍子花粉、高粱花粉、玉米花粉、松花粉、槐花粉、茶花粉中的一种或几种）为原料，经分选、混合或不混合、成型或不成型、包装、加工制成的蜂花粉。

根据原料不同分为单一品种蜂花粉、混合品种蜂花粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂花粉应符合 GB/T 30359 和 GB 31616 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 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   | 具有该产品应有的性状        | 从样品中取出适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽   | 具有该产品应有的色泽        |                                                      |
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的滋味及气味、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  | ≤ 10.0 | GB 5009.3     |
| 灰分, g/100g  | ≤ 5.0  | GB 5009.4     |
| 酸度(以 pH 表示) | ≥ 4.4  | GB 31636      |
| 单一蜂花粉的花粉率/% | ≥ 85   | GB 31636 附录 A |

|                                |   |      |            |
|--------------------------------|---|------|------------|
| 蛋白质，g/100g                     | ≥ | 15.0 | GB 5009.5  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg               | ≤ | 0.4  | GB 5009.12 |
| 注：*铅的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                           | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                              | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数, CFU/g                  | 5                     | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, MPN/g                  | 5                     | 2 | 4.3             | 46              | GB 4789.3  |
| 霉菌, CFU/g ≤                  | 200                   |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以蜂花粉（油菜花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、蚕豆花粉、南瓜花粉、柑橘花粉、党参花粉、蒲公英花粉、荷花花粉、玫瑰花粉、五倍子花粉、高粱花粉、玉米花粉、松花粉、槐花粉、茶花粉中的一种或几种）为原料，经分选、混合或不混合、成型或不成型、包装、加工制成的蜂花粉。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 31636《食品安全国家标准 花粉》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封中蜂华跃蜂业有限公司

H N  
Q B