



412433S-2025



开封中蜂华跃蜂业有限公司企业标准

Q/KZH 0001S-2025

蜂王浆制品（蜂产品制品）

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

蜂王浆制品（蜂产品制品）

1 范围

本标准规定了蜂王浆制品（蜂产品制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂王浆冻干粉为原料，添加蜂花粉、蜂王浆中的一种或多种，经过分选、混合、造粒或不造粒、成型、包装、加工而成的蜂王浆冻干粉含量大于50%的蜂王浆制品（蜂产品制品）。

根据原料不同分为不同产品：蜂王浆制品、复合蜂王浆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。

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

2.1.3 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.4 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
	蜂王浆制品	复合蜂王浆制品	
10-羟基-2-癸烯酸, g/100g \geq	4.0	2.1	GB 9697
蛋白质, g/100g \geq	33	16.5	GB 5009.5

水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
*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	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
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
霉菌计数, CFU /g	≤ 200	GB 4789.15
a 采样方案应按 GB 4789.1 的规定。		

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

本标准适用于以蜂王浆冻干粉为原料，添加蜂花粉、蜂王浆中的一种或多种，经过分选、混合、造粒或不造粒、成型、包装、加工而成的蜂王浆冻干粉含量大于50%的蜂王浆制品（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/T 21532《蜂王浆冻干粉》、GB 9697《蜂王浆》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

Q B