



412812S-2025



鲁山县东海养殖有限公司企业标准

Q/LDH 0002S-2025

# 蜂花粉

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

鲁山县东海养殖有限公司 发布

## 前 言

本标准由鲁山县东海养殖有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王东海。

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、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、黑麦花粉、杂花粉）中的一种为原料，经净选、干燥、灭菌、包装加工而成的蜂花粉。

根据所用原料不同，产品分类为：油菜蜂花粉、玉米蜂花粉、向日葵蜂花粉、紫云英蜂花粉、荞麦蜂花粉、芝麻蜂花粉、高粱蜂花粉、黑麦蜂花粉、杂花粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂花粉应符合 GB/T 30359 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有蜂花粉应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状 态	粉末或不规则的扁圆形团粒（颗粒），无虫蛀，无霉变，无正常视力可见外来异物	

### 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 减压干燥法
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5 凯氏定氮法
单一品种蜂花粉的花粉率, %	≥ 85	GB 31636 附录 A
酸度（以pH表示）	≥ 4.4	GB 31636
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9（油菜花粉） 0.4（其它）	GB 5009.12

注：\*铅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, CFU/g	5	2	4.3	46	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	2×10 <sup>2</sup>				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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以蜂花粉（油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、黑麦花粉、杂花粉）中的一种为原料，经净选、干燥、灭菌、包装加工而成的蜂花粉。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

鲁山县东海养殖有限公司

H N

Q B