



411332S-2026



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0044S-2026

杜仲雄花牡蛎蜂蜜制品

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南大美生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南大美生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N

Q B

杜仲雄花牡蛎蜂蜜制品

1 范围

本标准规定了杜仲雄花牡蛎蜂蜜制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂蜜为原料，加入山药粉、杜仲雄花粉、牡蛎粉、玉竹粉、肉苁蓉粉、黄精粉、茯苓粉、肉桂粉、高良姜粉、陈皮粉、山楂粉、玛咖粉、益智仁粉、覆盆子粉，添加水（熬制或不熬制），经混合、成型、包装而制成的可直接食用的杜仲雄花牡蛎蜂蜜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉竹粉、肉苁蓉粉、黄精粉、茯苓粉、肉桂粉、高良姜粉、陈皮粉、山药粉、山楂粉、杜仲雄花粉、牡蛎粉、益智仁粉、覆盆子粉应符合 NY/T 1884 或 GB/T 29602 的规定（注：采用水提取或熟制、粉碎工艺制成）。

2.1.2 玛咖粉应符合原《卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品公告》（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 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	圆球形或扁圆形	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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
水分/（g/100g）	≤ 35.0	GB 5009.3

总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素/（μg/kg）	≤	20.0	GB 5009.185
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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌/（CFU/g） ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
注1：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 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

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；食物质及新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蜂蜜为原料，加入山药粉、杜仲雄花粉、牡蛎粉、玉竹粉、肉苁蓉粉、黄精粉、茯苓粉、肉桂粉、高良姜粉、陈皮粉、山楂粉、玛咖粉、益智仁粉、覆盆子粉，添加水（熬制或不熬制），经混合、成型、包装而制成的可直接食用的杜仲雄花牡蛎蜂蜜制品。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，微生物参照 GB 7099 《食品安全国家标准 糕点、面包》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大美生物科技股份有限公司

H N

Q B