



412796S-2026

长葛市颐恒健蜂业有限公司企业标准

Q/CYF 0005S-2026

# 蜂王浆制品

2026-09-20 发布

2026-09-20 实施

长葛市颐恒健蜂业有限公司 发布

## 前言

本标准由长葛市颐恒健蜂业有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕重阳。

H N  
Q B

# 蜂王浆制品

## 1 范围

本标准规定了蜂王浆制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂王浆、蜂王浆冻干粉中的一种或两种为主要原料(在成品中含量大于 50%)，添加生活饮用水、蜂花粉(破壁或不破壁)、蜂蜜、木糖醇、乳糖醇、赤藓糖醇、浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩柚子汁、浓缩菠萝汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩枇杷汁中的一种或几种)、库拉索芦荟凝胶、茶粉(红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种)、浓缩茶汁(浓缩红茶汁、浓缩绿茶汁、浓缩乌龙茶汁、浓缩茉莉花茶汁中的一种或几种)、针叶樱桃果、蔓越莓、玫瑰茄(洛神花)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、重瓣红玫瑰粉、大麦苗、茉莉花、代代花、桂花、金银花、食用盐、人参(5 年及 5 年以下人工种植)、梨膏、水果果酱(苹果果酱、椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、红枣果酱、荔枝果酱、蓝莓果酱、桃果酱中的一种或几种)、果味果酱、杜仲雄花、丹凤牡丹花、平卧菊三七、槐花、山楂、栀子、高良姜、乌梅、青果、丁香、百合、蒲公英、菊花(贡菊、杭菊、滁菊、亳菊、怀菊中的一种或几种)、姜、荷叶、橘皮(陈皮)、山药、淡竹叶、胖大海、甘草、玉竹、黄精、鸡内金、益智仁、茯苓、枸杞、薄荷、桑椹、桔梗、阿胶、阿胶粉、罗汉果、覆盆子、酸枣仁、肉苁蓉(荒漠)、灵芝粉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、党参、山茱萸、天麻、杜仲叶、奇亚籽、干制红枣、芝麻、桂圆干、葛根粉、枳椇子、枳椇子粉、玛咖粉、魔芋粉、生姜粉、山药粉、红枣粉、枇杷叶、枇杷花、牛蒡根、玉米、赤小豆、薏米、黑豆、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、罗汉果粉、食用玉米淀粉、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、麦芽糊精、食用葡萄糖中的一种或几种，经预处理或不预处理、熬制或不熬制、配料、混合(调配)、造粒或不造粒、粉碎或不粉碎、干燥或不干燥、成型或不成型、灌装、包装等工艺加工而成的粉、粒、片、块、膏状即食蜂王浆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.2 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 蜂花粉(破壁或不破壁)应符合 GB/T 30359 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.7 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.8 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.9 浓缩果汁应符合 GB/T 31121 的规定。

- 2.1.10 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.11 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.12 浓缩茶汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.13 针叶樱桃果、蔓越莓、玫瑰茄（洛神花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、重瓣红玫瑰粉、大麦苗、茉莉花、代代花、桂花、金银花、枇杷叶、枇杷花、牛蒡根应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.16 梨膏应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.17 水果果酱、果味果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.18 杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.19 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.20 平卧菊三七应符合原卫生部公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.21 槐花、山楂、栀子、高良姜、乌梅、青果、丁香、百合、蒲公英、菊花（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊、怀菊）、姜、荷叶、橘皮（陈皮）、山药、淡竹叶、胖大海、甘草、玉竹、黄精、鸡内金、益智仁、茯苓、枸杞、薄荷、桑椹、桔梗、阿胶、阿胶粉、罗汉果、覆盆子、酸枣仁、肉苁蓉（荒漠）、灵芝粉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、党参、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.22 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.23 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 桂圆干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.26 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.27 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.29 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.30 枳椇子粉、生姜粉、山药粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.31 玉米、赤小豆、薏米、黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 罗汉果粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.33 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.35 羟丙基甲基纤维素 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.36 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 低聚木糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.38 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 1903.40 的规定。

2.1.39 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.40 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 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   | 具有本品应有的粉状、粒状、片状、块状或膏状 | 从样品中取出少许，倒入一洁净烧杯中，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   | 具有产品应有的色泽             |                                                        |
| 气、滋 味 | 具有本品应有的气味和滋味，味微甜，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            |
|--------------------------------|---|-------------|----|-----------------|
|                                |   | 粉状、粒状、片状、块状 | 膏状 |                 |
| 水分，g/100g                      | ≤ | 10          | 69 | GB 5009.3       |
| 10-羟基-2-癸烯酸，%                  | ≥ | 0.7         |    | GB 9697         |
| 蛋白质， g/100g                    | ≥ | 5.5         |    | GB 5009.5 凯氏定氮法 |
| 展青霉素 <sup>a</sup> ， μg/kg      | ≤ | 20          |    | GB 5009.185     |
| *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。 |   |             |    |                 |
| a 仅适用于添加浓缩苹果汁、苹果果酱、山楂的产品。      |   |             |    |                 |

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  |
| 霉菌计数, CFU/g | ≤ | 200   | GB 4789.15 |
| 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。

## 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 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 2762 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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以蜂王浆、蜂王浆冻干粉中的一种或两种为主要原料(在成品中含量大于 50%)，添加生活饮用水、蜂花粉(破壁或不破壁)、蜂蜜、木糖醇、乳糖醇、赤藓糖醇、浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩柚子汁、浓缩菠萝汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩枇杷汁中的一种或几种)、库拉索芦荟凝胶、茶粉(红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种)、浓缩茶汁(浓缩红茶汁、浓缩绿茶汁、浓缩乌龙茶汁、浓缩茉莉花茶汁中的一种或几种)、针叶樱桃果、蔓越莓、玫瑰茄(洛神花)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、重瓣红玫瑰粉、大麦苗、茉莉花、代代花、桂花、金银花、食用盐、人参(5 年及 5 年以下人工种植)、梨膏、水果果酱(苹果果酱、椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、红枣果酱、荔枝果酱、蓝莓果酱、桃果酱中的一种或几种)、果味果酱、杜仲雄花、丹凤牡丹花、平卧菊三七、槐花、山楂、栀子、高良姜、乌梅、青果、丁香、百合、蒲公英、菊花(贡菊、杭菊、滁菊、亳菊、怀菊中的一种或几种)、姜、荷叶、橘皮(陈皮)、山药、淡竹叶、胖大海、甘草、玉竹、黄精、鸡内金、益智仁、茯苓、枸杞、薄荷、桑椹、桔梗、阿胶、阿胶粉、罗汉果、覆盆子、酸枣仁、肉苁蓉(荒漠)、灵芝粉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、党参、山茱萸、天麻、杜仲叶、奇亚籽、干制红枣、芝麻、桂圆干、葛根粉、枳椇子、枳椇子粉、玛咖粉、魔芋粉、生姜粉、山药粉、红枣粉、枇杷叶、枇杷花、牛蒡根、玉米、赤小豆、薏米、黑豆、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、罗汉果粉、食用玉米淀粉、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、麦芽糊精、食用葡萄糖中的一种或几种，经预处理或不预处理、熬制或不熬制、配料、混合(调配)、造粒或不造粒、粉碎或不粉碎、干燥或不干燥、成型或不成型、灌装、包装等工艺加工而成的粉、粒、片、块、膏状即食蜂王浆制品。

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 9697《蜂王浆》的要求制定本企业标准，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。

长葛市颐恒健蜂业有限公司