412717S-2017

河南蜜乐源养蜂专业合作社企业标准

Q/HMY 0001S-2017

花粉蜂蜜制品

2017-11-16 发布　　2017-11-16 实施

河南蜜乐源养蜂专业合作社 发布

前　　言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

附录 A 为本标准内容。

本标准由郑州市食品药品检验所、河南蜜乐源养蜂专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：李杜娟、何昕、徐海涛、田召娥。

本标准自发布实施日起替代 Q/HMY 0001S-2017（2017-07-13 发布实施，备案号 411559S-2017）。

HN QB

花粉蜂蜜制品

1 范围

本标准规定了花粉蜂蜜制品的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蜂蜜、破壁蜂花粉为主要原料，将蜂蜜、破壁蜂花粉按一定比例调配、混合、灌装、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.2 破壁蜂花粉应符合 Q/CKK0003S 的规定(见附录 A)。

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	试验方法
性状	膏状	从样品中取出一瓶,置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其性状、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	
气味	具有本品特有气味、无异味	
滋味	味甜、无不良滋味	
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 规定

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
果糖和葡萄糖, g/100g	≥	40.0	GB 5009.8
蔗糖,g/100g	≤	5.0	GB 5009.8
铅*（以Pb计）,mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
锌（以Zn计）,mg/kg	≤	25	GB 5009.14
注：* 指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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
嗜渗酵母计数,CFU/g　≤	200	GB 14963
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 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 其他卫生要求

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。兽药残留限量应符合国家相关标准的规定。

3 检验

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

HN QB

附录 A

备案号：　　有效期至：

Q/CKK

四川夸克科技发展有限公司企业标准

Q/CKK0003S-2015

破壁蜂花粉

四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：51003028 S- 2015
有效期至：2018年 12月 25日

四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案修改专用章
原标准备案日期：2015 年 12月26日
标准修改日期：2016年 9 月28日

2015-12-16 发布　　2015-12-26 实施

四川夸克科技发展有限公司　发布

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　技术要求 2
4　检验规则 3
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4

前　言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照 GB/T 19330《地理标志产品 饶河(东北黑蜂)蜂蜜、蜂王浆、蜂胶、蜂花粉》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则　第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《破壁蜂花粉》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川夸克科技发展有限公司提出。

本标准起草单位：四川夸克科技发展有限公司。

本标准主要起草人：吴筱丽，眭道惠。

破壁蜂花粉

1 范围

本标准规定了破壁蜂花粉的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮藏和保质期。

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）中的一种或多种为原料，经筛选、干燥、臭氧灭菌、调配、破壁、臭氧灭菌、包装而成的破壁蜂花粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β型溶血性链球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30359 蜂花粉
GH/T 1014 蜂花粉
NY/T 1295 荞麦及其制品中总黄酮含量的测定
NY/T 1677 破壁灵芝孢子粉破壁率的测定

JJF1070　定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》
关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004年第17号)

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 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）应符合 GB/T 30359 和卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	淡黄色	取本品适量放入白瓷盘中，在充足的自然光下观察其外观形状，并将内容物放在白瓷盘中，目测其色泽、组织性态、性状、杂质，口尝其滋味和鼻闻其气味。
组织形态/性状	粉末状	
滋、气味	具有本产品固有的气味和滋味，味微甜	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
破壁率/(g/100g)	≥	90.0	NY/T 1677
水分/(g/100g)	≤	8.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	5.0	GB 5009.4
杂质/(g/100g)	≤	1.0	GH/T 1014
蛋白质/(g/100g)	≥		GB 5009.5
荞麦蜂花粉产品		10.0	
其他蜂花粉产品		15.0	
脂肪/(g/100g)	≥	1.5	GB/T 5009.6
总糖(以还原糖计)/(g/100g)	≥	15	GB/T 5009.7
总黄酮类化合物(以无水芦丁计)(g/100g)	≥	50	NY/T 1295
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12

3.4 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
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10
溶血性链球菌	0/25g	GB 4789.11

3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF1070中规定的方法检验。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括感官要求、水分、杂质、破壁率、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.2.2 型式检验

4.2.3 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a）产品定型时；

b）当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c）出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d）停产 3 个月以上恢复生产时；

e）国家食品安全监督机构提出要求时；

4.2.4 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.3 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.4 抽样方法和抽样数量

4.4.1 出厂检验每次在每批中随机抽取，不少于 200g（不低于 5 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.4.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 400g（不低于 10 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉干燥、清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

（四川夸克科技发展有限公司）食品安全企业标准

《破壁蜂花粉》（Q/CKK0003S-2015）第1号修改单

本修改单经市卫计委于 2016 年 9 月28日审查同意，自同意之日起备案。

1、在“1 范围”中增加原辅料:
蚕豆花粉、西瓜花粉、南瓜花粉、柑橘花粉、党参花粉、蒲公英花粉、荷花花粉、茶花花粉、玫瑰花粉、五味子花粉

2、在规范性引用文件中删除:
NY/T 1295 荞麦及其制品中总黄酮含量的测定

3、在“3.1 原辅料要求”中增加:
蚕豆花粉、西瓜花粉、南瓜花粉、柑橘花粉、党参花粉、蒲公英花粉、荷花花粉、茶花花粉、玫瑰花粉、五味子花粉应符合应符合 GB/T 30359 的规定。

4、将“表 2 理化指标”修改为:

项　目		指　标	检验方法
破壁率/(g/100g)	≥	90.0	NY/T 1677
水分/(g/100g)	≤	8.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	5.0	GB 5009.4
杂质/(g/100g)	≤	1.0	GH/T 1014
蛋白质/(g/100g)	≥		GB 5009.5
荞麦蜂花粉产品		10.0	
其他蜂花粉产品		15.0	
脂肪/(g/100g)	≥	1.5	GB/T 5009.6
总糖(以还原糖计)/(g/100g)	≥	15	GB/T 5009.7
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12

四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案修改专用章
原标准备案日期：2015 年 12 月 26日
标准修改日期：2016年 9 月28 日

（签章）

注：本修改单一式两份。一份留存备案机构，一份交登记单位。

编制说明

花粉蜂蜜制品是以蜂蜜、破壁蜂花粉为主要原料，将蜂蜜、破壁蜂花粉按一定比例调配、混合、灌装、包装而成。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 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》及 GB 31636 《食品安全国家标准 花粉》要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南蜜乐源养蜂专业合作社

2017 年 6 月 13 日

H N Q B