



412778S-2017



河南蜜乐源养蜂专业合作社企业标准

Q/HMY 0002S-2017

破壁蜂花粉

2017-11-23 发布

2017-11-23 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。

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。

本标准自发布之日起替代 Q/HMY 0002S-2017（2017-07-13 发布实施，备案号 411558S-2017）。

H N

Q B

破壁蜂花粉

1 范围

本标准规定破壁蜂花粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蜂花粉、水（生活饮用水经反渗透 OR 水处理机净化处理）为原料，经*自身发酵破壁、干燥、粉碎、过筛、包装而成的粉状产品；或经自身发酵破壁、干燥、制粒、分拣、包装制成的粒状产品。

*自身发酵破壁工艺：将一定量的水（加入后蜂花粉含水量应达到 20%上下）加入到蜂花粉中，混合均匀，然后平铺到培养板上，放入 35°C 的培养室内，发酵 48 到 72 小时。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.2 水（生活饮用水经反渗透 OR 水处理机净化处理）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 感官指标

项目	要求	试验方法
性状	粉状或粒状	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	具有蜂花粉特有气味、无异味	
滋味	具有蜂花粉特有滋味、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 规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质，g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
单一品种蜂花粉的花粉率，%	≥ 85.0	GB 31636
酸度（以pH表示）	≥ 4.4	GB 31636
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^3	10^4	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	4, 3	46	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	≤	200			GB 4789. 15

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。

编制说明

破壁蜂花粉是本标准适用于以蜂花粉、水（生活饮用水经反渗透 OR 水处理机净化处理）为原料，经*自身发酵破壁、干燥、粉碎、过筛、包装而成的粉状产品；或经自身发酵破壁、干燥、制粒、分拣、包装制成的粒状产品。

*自身发酵破壁工艺：将一定量的水（加入后蜂花粉含水量应达到 20%上下）加入到蜂花粉中，混合均匀，然后平铺到培养板上，放入 35°C 的培养室内，发酵 48 到 72 小时。

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