



412631S-2017



郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司企业标准

Q/ZASJ 0001S-2017

蜂蜜制品

2017-11-03 发布

2017-11-03 实施

郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司提出并起草。

本标准起草人：张品、麻艳莉。

H N

Q B

蜂蜜制品

1 范围

本标准规定了蜂蜜制品的分类、要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，添加（根据配方）酸枣仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茯苓、黄精、玉竹、牡蛎、肉桂、肉豆蔻、白芷、益智仁、蒲公英、桑叶、栀子、薄荷、菊花、金银花、罗汉果、胖大海、葛根、枸杞、桔梗、鸡内金、决明子、山药、莱菔子、白果仁、苦杏仁（经破碎、分离、水提、浓缩、干燥、粉碎）、阿胶、枇杷浓缩汁、红枣浓缩汁、桑椹浓缩汁、柠檬浓缩汁、沙棘浓缩汁、山楂浓缩汁、桂圆（龙眼）浓缩汁、梨浓缩汁、生姜浓缩汁、蓝莓浓缩汁中的一种或几种为辅料，经称量调配、搅拌混合、灌装、外包、成品入库而制成的蜂蜜制品。

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 枇杷浓缩汁、红枣浓缩汁、柠檬浓缩汁、沙棘浓缩汁、山楂浓缩汁、桂圆（龙眼）浓缩汁、梨浓缩汁、生姜浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.4 酸枣仁、茯苓、黄精、玉竹、薄荷、牡蛎、肉桂、肉豆蔻、白芷、益智仁、蒲公英、桑叶、栀子、薄荷、菊花、金银花、罗汉果、胖大海、葛根、枸杞、阿胶、桔梗、鸡内金、决明子、莱菔子、白果仁、苦杏仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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 | 常温下呈制品状或粘稠流动状，或部分结晶 | 取适量产品置于洁净烧杯中，在常温及自然光线下观察色泽、性状和杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。 |
| 色 泽 | 具有该产品原辅料混合后特有的色泽，色泽均匀 | |
| 滋味、气味 | 味甜、具有该产品特有的滋味和气味，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 | ≤ 32 | GB 5009.3 |

| | | | |
|---------------------------|---|-----|-------------|
| 果糖和葡萄糖, g/100g | ≥ | 42 | GB 5009.8 |
| 展青霉素 ^a , μg/kg | ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| *铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.9 | GB 5009.12 |
| 注: a 展青霉素仅适用于含有山楂的蜂蜜制品。 | | | |
| *铅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 (CFU/g) | ≤ | 200 | GB 4789.15 |
| 嗜渗酵母 (CFU/g) | ≤ | 200 | GB 14963 中的附录 A |
| 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 |
| a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | |

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 食品生产加工过程卫生要求

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; 农药残留量应符合 GB 2763 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; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，添加（根据配方）酸枣仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茯苓、黄精、玉竹、牡蛎、肉桂、肉豆蔻、白芷、益智仁、蒲公英、桑叶、栀子、薄荷、菊花、金银花、罗汉果、胖大海、葛根、枸杞、桔梗、鸡内金、决明子、山药、莱菔子、白果仁、苦杏仁（经破碎、分离、水提、浓缩、干燥、粉碎）、阿胶、枇杷浓缩汁、红枣浓缩汁、桑椹浓缩汁、柠檬浓缩汁、沙棘浓缩汁、山楂浓缩汁、桂圆（龙眼）浓缩汁、梨浓缩汁、生姜浓缩汁、蓝莓浓缩汁中的一种或几种为辅料，经称量调配、搅拌混合、灌装、外包、成品入库而制成的蜂蜜制品。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，参照 GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了蜂蜜制品的分类、要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司

2017年09月30日