



412229S-2017



河南卓宇蜂业有限公司企业标准

Q/HZY 0007S-2017

果蔬蜂蜜制品

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

河南卓宇蜂业有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南卓宇蜂业有限公司提出并起草。

本标准起草人：尚建国、陈风光。

H N

Q B

果蔬蜂蜜制品

1 范围

本标准规定了果蔬蜂蜜制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以洋槐蜂蜜为主要原料、辅以果蔬(柠檬、柚子、库拉索芦荟凝胶、枣、生姜)中的一种,果蔬经清洗、切片(切丝或切丁)、混合蜂蜜、浸渍、罐装工艺加工而成果蔬蜂蜜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的有关规定。
- 2.1.2 柠檬应符合 GB/T 29370 的有关规定。
- 2.1.3 柚子应符合 NY/T 868 的有关规定。
- 2.1.4 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的有关规定。
- 2.1.5 姜应符合 NY/T 1193 的有关规定。
- 2.1.6 大枣应符合 GB/T 5835 的有关规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。

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		指 标	检验方法
性 状		粘稠半流体、内含固体果蔬	从混合均匀的样品中取出1瓶,将内容物倒入白磁盘中,在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质、嗅其气道,然后以温开水漱口,品尝
色 泽	柠檬蜂蜜制品、柚子蜂蜜制品、生姜蜂蜜制品、芦荟蜂蜜制品	浅黄色	
	大枣蜂蜜制品	红色	
气 味	柠檬蜂蜜制品、柚子蜂蜜制品、芦荟蜂蜜制品、大枣蜂蜜制品	具有清香和蜂蜜特有的气味	
	生姜蜂蜜制品	具有姜特有的刺激气味和蜂蜜特有的气味	

滋味	柠檬蜂蜜制品、柚子蜂蜜制品、芦荟蜂蜜制品、大枣蜂蜜制品	味酸甜、具有蜂蜜特有的滋味、无异味	其滋味，并检查有无外来杂质物。
	生姜蜂蜜制品	味酸甜、辣、具有蜂蜜特有的滋味、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, %	≤	21	GB 5009.3
果糖和葡萄糖含量, %	≥	48	GB 5009.8
固形物含量, %	≥	蜂蜜柠檬、蜂蜜柚子、蜂蜜大枣类、蜂蜜生姜	GB/T 10786
		蜂蜜芦荟	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
锌(Zn), mg/kg	≤	25	GB 5009.14

注: *铅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 ^a
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
嗜渗酵母菌, CFU/g	≤ 200	GB 14963
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

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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它卫生要求

应符合GB2760、GB2762、GB 2763的要求。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、果糖和葡萄糖含量、固形物含量、净含量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

果蔬蜂蜜是以洋槐蜂蜜为主要原料、辅以果蔬(柠檬、柚子、库拉索芦荟凝胶、枣、生姜)中的一种,果蔬经清洗、切片(切丝或切丁)、混合蜂蜜、浸渍、罐装工艺加工而成果蔬蜂蜜制品。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》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南卓宇蜂业有限公司

2017年08月20日