



413250S-2018



河南卓宇蜂业有限公司企业标准

Q/HZY 0008S-2018

---

# 柠檬百香果蜂蜜制品

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

---

河南卓宇蜂业有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南卓宇蜂业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尚建国、陈风光。

H N

Q B

# 柠檬百香果蜂蜜制品

## 1 范围

本标准规定了柠檬百香果蜂蜜制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，辅以柠檬、百香果，柠檬经清洗切片、百香果去果壳、混合蜂蜜、浸渍、杀菌、灌装工艺加工而成的柠檬百香果蜂蜜制品。

## 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 百香果应符合 NY/T 491 的有关规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 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	要 求	检验方法
性 状	粘稠半流体、内含柠檬片及百香果籽粒	从样品中取出1份，将本品倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅黄色	
气 味	具有柠檬、百香果及蜂蜜混合后特有的清香气味	
滋 味	味酸甜、具有蜂蜜、柠檬和百香果混合后特有的滋味、无异昧	
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, %	≥	35 GB5009.8
固形物含量, %	≥	20 GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12
锌 (以 Zn 计), mg/kg	≤	25 GB 5009.14
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

#### 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 <sup>a</sup>
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
嗜渗酵母菌计数, 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 兽药残留限量符合国家有关的规定及公告, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、果糖和葡萄糖含量、净含量及允许短缺量、固形物含量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

柠檬百香果蜂蜜制品以蜂蜜为主要原料，辅以柠檬、百香果，经柠檬清洗切片、百香果去果壳、混合蜂蜜、浸渍、灭菌、罐装工艺加工而成。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南卓宇蜂业有限公司

QB