



410166S-2018



长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司企业标准

Q/CYF 0003S-2018

---

# 坚果蜜伴

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

---

长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司提出。

本标准起草单位：长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司。

本标准起草人：杨留超、王文飞。

H N

Q B

# 坚果蜜伴

## 1 范围

本标准规定了坚果蜜伴的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，添加榛子仁（生）、腰果仁（生）、松籽仁（生）、黑加仑干，经配料、混合、包装工艺加工而成的蜂产品制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 蜂蜜应符合GB14963的规定。

2.1.2 榛子仁、腰果仁、松籽仁应符合GB19300的规定。

2.1.3 黑加仑干应符合GB16325的规定。

2.1.4 生产用水应符合GB5749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	检测方法
性 状	粘稠状，内含有榛子仁、腰果仁、松籽仁、黑加仑干颗粒	从混合均匀的样品中取出倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂物，应符合表 1 规定。
色 泽	具有各原料正常的色泽	
滋味和气味	具有本品特有的气味，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) $\leq$	25	GB5009.3
果糖和葡萄糖 <sup>a</sup> / (g/100 g) $\geq$	60	GB 5009.8
蔗糖 <sup>a</sup> / (g/100 g) $\leq$	5	
过氧化值（以脂肪计） <sup>b</sup> / (g/100 g) $\leq$	0.08	GB 5009.227
酸价（以脂肪计） <sup>b</sup> (KOH)/ (mg/g) $\leq$	3	GB 5009.229

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> / (μg/kg)	≤	5	GB 5009.22
锌 (以 Zn 计) mg/kg	≤	25	GB 5009.14
*铅 (以 Pb 计) mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 a 该指标仅适用于用蜂蜜部分。 b 该指标仅适用于用清水清洗过的坚果部分。 注：其余检验项目将产品均匀混合粉碎后检验。			

## 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
注：将产品均匀混合粉碎后检验。		

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。兽药残留应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。

型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

坚果蜜伴是以蜂蜜为主要原料，添加榛子仁（生）、腰果仁（生）、松籽仁（生）、黑加仑干，经配料、混合、包装工艺加工而成的蜂产品制品。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》的相关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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB2762。

长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司

H N

Q B