



410555S-2018



新蔡程氏蜂业有限公司企业标准

Q/XCF 0001S-2018

---

# 蜂蜜制品

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

---

新蔡程氏蜂业有限公司 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》规则编写。

本标准由新蔡程氏蜂业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程春勇、高杰、高健、李冰杰、张晶、程伟、马冬梅、宋叶潇、杨华涛。

H N

Q B

# 蜂蜜制品

## 1 范围

本标准规定了蜂蜜制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料、添加新鲜水果【梨、苹果、椰子、草莓、芒果、红枣、荔枝、蓝莓、桃（经清洗、榨汁、去渣）】中的几种为辅料，经调配、杀菌、搅拌、熬制、灌装、封口、灭菌、包装加工而成的蜂蜜制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.2 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。

2.1.3 芒果应符合 NY/T 492 的规定。

2.1.4 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 椰子、荔枝、桃应新鲜、无腐烂、无虫蛀，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 草莓应符合 NY/T 444 的规定。

2.1.9 红枣应符合 GB/T 26150 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	试验方法
性状	半固态	取适量的以上样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	棕黄透亮	
气味、滋味	具有原料固有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
果糖和葡萄糖, g/100g	≥ 20.0	GB 5009.8
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

注：a仅适用于含苹果的产品

\*指该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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
嗜渗酵母计数 (CFU/g) ≤	200				GB 14963 附录 A
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。

## 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 规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定执行。

## 2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料、添加新鲜水果【梨、苹果、椰子、草莓、芒果、红枣、荔枝、蓝莓、桃（经清洗、榨汁、去渣）】中的几种为辅料，经调配、杀菌、搅拌、熬制、灌装、封口、灭菌、包装加工而成的蜂蜜制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本产品加水稀释后饮用，也可直接饮用。

新蔡程氏蜂业有限公司

H N

Q B