



411680S-2018



长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司企业标准

Q/CYF 0004S-2018

---

# 蜂蜜制品

2018-06-07 发布

2018-06-07 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。

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、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，添加生姜（生姜经挑选、清洗、榨汁、浓缩）、果蔬粉（苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉）、速溶绿茶粉、浓缩液（蛹虫草、阿胶、酸枣仁、桔梗、淡竹叶、茯苓、山楂、龙眼、黑芝麻、枸杞、益智仁、桑葚、干姜、薄荷、栀子、紫苏籽、胖大海、砂仁、薏米、人参（人工种植、五年以下）、黄精、芡实、白芷、甘草、覆盆子、杜仲雄花、决明子、鸡内金、玉竹、白茅根、葛根、佛手中的几种经水煮、熬制、过滤）其中的一种或几种，经配料、混合、杀菌、灌装、包装工艺加工而成的蜂蜜制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 蜂蜜应符合GB14963的规定。

2.1.2 生姜应符合GB/T30383的规定。

2.1.3 果蔬粉（苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉）应符合NY/T1884的规定。

2.1.4 速溶绿茶粉应符合QB/T 4067的规定。

2.1.5 阿胶、酸枣仁、桔梗、淡竹叶、茯苓、山楂、龙眼、黑芝麻、枸杞、益智仁、桑葚、干姜、薄荷、栀子、紫苏籽、胖大海、砂仁、薏米、黄精、芡实、白芷、甘草、覆盆子、决明子、鸡内金、玉竹、白茅根、葛根、佛手应符合《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。

2.1.6 蛹虫草应符合卫生部《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）的规定。

2.1.7 人参（人工种植、五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。

2.1.8 杜仲雄花应符合卫生部《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》（2014年第6号）的规定。

2.1.9 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	粘稠液体、半固体或固体	从混合均匀的样品中取出 1 袋（瓶、盒），将内容物倒入白瓷盘中，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	浅黄色至棕黄色	
滋味和气味	具有本品特有的气味，甜味，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	≤ 25.0	GB5009.3
果糖和葡萄糖, g/100 g	≥ 30	GB5009.8
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762		
a 该指标只对含山楂、苹果原料的产品检测。		

### 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
霉菌计数, CFU/g	≤ 200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数, CFU/g	≤ 200	GB14963 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: 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 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

蜂蜜制品是以蜂蜜为主要原料，添加生姜（生姜经挑选、清洗、榨汁、浓缩）、果蔬粉（苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉）、速溶绿茶粉、浓缩液（蛹虫草、阿胶、酸枣仁、桔梗、淡竹叶、茯苓、山楂、龙眼、黑芝麻、枸杞、益智仁、桑葚、干姜、薄荷、栀子、紫苏籽、胖大海、砂仁、薏米、人参（人工种植、五年以下）、黄精、芡实、白芷、甘草、覆盆子、杜仲雄花、决明子、鸡内金、玉竹、白茅根、葛根、佛手中的几种经水煮、熬制、过滤）其中的一种或几种，经配料、混合、杀菌、灌装、包装工艺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》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中的规定。

本品加水稀释后饮用，也可直接饮用。

长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司

QB