



412258S-2018



河南康尔生物科技有限公司企业标准

Q/HKSK 0002S-2018

蜂产品制品

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

河南康尔生物科技有限公司 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》编写。

本标准由河南康尔生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘玲玲，宋亚腾。

本标准于自实施之日起代替 Q/HKSK 0002S-2016。

H N

Q B

蜂产品制品

1 范围

本标准规定了蜂产品制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖浆、浓缩秋梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩树莓汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩枸杞汁、低聚果糖、柠檬酸中的几种为原料，经融蜜、调配、过滤、均质、真空浓缩、灌装、包装而成的蜂产品制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 及 GB 15203 的规定。

2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 及 GB 15203 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 浓缩秋梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩树莓汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩枸杞汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
色 泽	具有本品特有色泽	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性 状	膏状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 25	GB 5009.3
果糖和葡萄糖含量, g/100g	≥ 40	GB 5009.8
蔗糖, g/100g	≤ 5.0	
锌 (以 Zn 计), mg/kg	≤ 25	GB 5009.14
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准; 注 2: a 仅适于原料中添加浓缩山楂汁的蜂产品制品。

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
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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数及大肠菌群的检验。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、果葡糖浆、麦芽糖浆、浓缩秋梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩树莓汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩枸杞汁、低聚果糖、柠檬酸中的几种为原料，经融蜜、调配、过滤、均质、真空浓缩、灌装、包装而成的蜂产品制品。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了蜂产品制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南康尔生物科技有限公司

