



412335S-2018



新蔡程氏蜂业有限公司企业标准

Q/XCF 0002S-2018

---

# 蜂蜜制品

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

---

新蔡程氏蜂业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由新蔡程氏蜂业有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：程春勇、赵玉梅。

H N

Q B

# 蜂蜜制品

## 1 范围

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

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，经（粗滤、精滤、浓缩、灭菌）处理或不处理，添加梨膏、水果果酱（苹果果酱、椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、红枣果酱、荔枝果酱、蓝莓果酱、桃果酱）、蜂蜜、油菜花粉、芝麻花粉、荞麦花粉、向日葵花粉、玉米花粉、紫云英花粉、阿胶粉、重瓣红玫瑰粉、生姜粉、山药粉、红枣粉、白砂糖、果葡糖浆、酿造食醋中的几种为辅料，经调配、杀菌、搅拌、熬制或不熬制、灌装、封口、灭菌、包装加工而成的具有相应风味的蜂蜜制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.2 梨膏应符合 Q/BHXT 0003S 的规定，见附录 A。

2.1.3 水果果酱（苹果果酱、椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、红枣果酱、荔枝果酱、蓝莓果酱、桃果酱）应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.4 油菜花粉、芝麻花粉、荞麦花粉、向日葵花粉、玉米花粉、紫云英花粉应符合 GB/T 30359 和 GB31636（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。

2.1.5 阿胶粉应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 重瓣红玫瑰粉应符合（卫生部公告 2010 年第 3 号）和 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 生姜粉应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.8 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.9 红枣粉应符合 GB/T 5835 和 GB/T 29602 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合 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
性状	常温下呈粘稠流体状、半固态、或部分全部结晶	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，
色泽	具有蜂蜜制品特有的色泽（白色或特浅琥珀色、棕黄透亮、浅琥珀色至深色）	

气、滋味	具有原料固有的气、滋味，无异味	然后以温开水漱口，品尝其滋味。
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	检测方法	
水分, g/100g	≤	30.0	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
锌 (以 Zn 计), mg/kg	≤	25	GB 5009.14
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	10	GB 5009.185
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅适用于含苹果果酱的产品。			

### 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 <sup>a</sup>	
菌落总数 (CFU/g)	≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/g)	≤	0.3	GB 4789.3
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
霉菌计数, CFU /g	≤	200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数, CFU/g	≤	200	GB14963 附录 A
注 1: a 样品的分析及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目为：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。



411706S-2018



博爱县怀兴堂药食同源科技有限公司企业标准

Q/BHXT 0003S-2018

---

# 秋梨膏

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

---

博爱县怀兴堂药食同源科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由博爱县怀兴堂药食同源科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李迎夏、王颐蓉。

## 秋梨膏

### 1. 范围

本标准规定了秋梨膏的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以梨(清洗、取汁)、枇杷果(清洗、去核、取汁)、柠檬(清洗、切片)、怀姜(清洗、取汁)、冰糖中的几种为原料,加入浓缩液[红枣、百合、罗汉果、陈皮、杏仁、橘皮、芦根、山药、茯苓、红枣、白扁豆、黄精、紫苏、金银花、桔红、桔梗、甘草、麦芽、鸡内金、白茶中的几种熬制],经熬制后,冷却加蜂蜜,搅拌均匀,灌装、包装而成的。

### 2. 要求

#### 2.1 原料

- 2.1.1 梨应清洁、无污染、无腐烂,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 枇杷果应清洁、无污染、无腐烂,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 QB/T1173 和 GB13104 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.7 红枣、百合、罗汉果、陈皮、杏仁、橘皮、芦根、山药、茯苓、红枣、白扁豆、黄精、紫苏、金银花、桔红、桔梗、甘草、麦芽、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2015 年版 一部的规定。
- 2.1.8 怀姜应符合 DB41/T1284 的规定。
- 2.1.9 白茶应符合 GB/T22291 的规定。
- 2.1.10 生姜应符合 GB/T 30383 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	膏状	从样品中取出 1 瓶,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味。
色泽	金黄色或棕褐色	
气、滋味	味甜,具有本品特有的气、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 ≤	50.0	GB5009.3
灰分, g/100g ≤	8.0	GB 5009.4
总糖 (以蔗糖计), g/100g ≥	40	GB 5009.8
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.3	GB 5009.12

### 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	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌 (CFU/g) ≤	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/g) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	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 和 GB /T4789.21 执行;  
 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。  
 \*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。

### 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：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。

---

H N

Q B

The background of the page features a faint, large-scale technical drawing or table. It consists of a grid of lines forming a rectangular frame. Inside the grid, there are several large, semi-transparent characters: 'H' and 'N' at the top, and 'Q' and 'B' in the middle. The text is very light and difficult to read, but it appears to be a technical specification or a quality control chart. The overall appearance is that of a watermark or a background image on a document page.

## 编制说明

秋梨膏以梨(清洗、取汁)、枇杷果(清洗、去核、取汁)、柠檬(清洗、切片)、怀姜(清洗、取汁)、冰糖中的几种为原料,加入浓缩液[红枣、百合、罗汉果、陈皮、杏仁、橘皮、芦根、山药、茯苓、红枣、白扁豆、黄精、紫苏、金银花、桔红、桔梗、甘草、麦芽、鸡内金、白茶中的几种熬制],经熬制后,冷却加蜂蜜,搅拌均匀,灌装、包装而成的。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定,参照相关国家标准制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

博爱县怀兴堂药食同源科技有限公司

## 编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，经（粗滤、精滤、浓缩、灭菌）处理或不处理，添加梨膏、水果果酱（苹果果酱、椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、红枣果酱、荔枝果酱、蓝莓果酱、桃果酱）、蜂蜜、油菜花粉、芝麻花粉、荞麦花粉、向日葵花粉、玉米花粉、紫云英花粉、阿胶粉、重瓣红玫瑰粉、生姜粉、山药粉、红枣粉、白砂糖、果葡糖浆、酿造食醋中的几种为辅料，经调配、杀菌、搅拌、熬制或不熬制、灌装、封口、灭菌、包装加工而成的具有相应风味的蜂蜜制品。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《蜂产品生产许可证审查细则》、GB14963《食品安全国家标准 蜂蜜》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 GB 2762。

新蔡程氏蜂业有限公司