



412398S-2018



郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司企业标准

Q/ZASJ 0010S-2018

# 秋葵海参蜂蜜制品

2018-08-07 发布

2018-08-07 实施

郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司提出并起草。

本标准起草人：麻艳莉。

H N

Q B

# 秋葵海参蜂蜜制品

## 1 范围

本标准规定了秋葵海参蜂蜜制品的要求、检验方法、检验规则及标志、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，添加蚕蛹、海参、秋葵、黄精、枸杞、玛咖粉、芡实（上述原料经破碎、水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、油菜花粉、生活饮用水（经粗虑、吸附、二级过滤），经称量调配、搅拌混合、灌装、外包、成品入库而制成的秋葵海参蜂蜜制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 海参应符合 NY/T 1514 的规定。

2.1.4 秋葵应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.5 玛咖粉应符合卫生部 2011 年 第 13 号公告的规定。

2.1.6 油菜花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号公告和 GB 31636 的规定。

2.1.7 蚕蛹应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.8 芡实、黄精、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

### 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	常温下呈粘稠流动状，或部分结晶	取适量产品置于洁净烧杯中，在常温及自然光线下观察色泽、性状和杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有该产品原辅料混合后特有的色泽，色泽均匀	
滋味、气味	味甜、具有该产品特有的滋味和气味，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	≤	32	GB 5009.3
果糖和葡萄糖, g/100g	≥	25	GB 5009.8
锌 (以 Zn 计), mg/kg	≤	25	GB 5009.14
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注: *铅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		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
霉菌计数, CFU/g	≤	200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数, CFU/g	≤	200	GB 14963 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
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 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

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及公告。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，添加蚕蛹、海参、秋葵、黄精、枸杞、玛咖粉、芡实（上述原料经破碎、水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、油菜花粉、生活饮用水（经粗虑、吸附、二级过滤），经称量调配、搅拌混合、灌装、外包、成品入库而制成的秋葵海参蜂蜜制品。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》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。

本标准规定了秋葵海参蜂蜜制品的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司

HN  
QB