



411173S-2018



河南卓宇蜂业有限公司企业标准

Q/HZY 0010S-2018

蜂蜜果蔬酱

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

河南卓宇蜂业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南卓宇蜂业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尚建国、陈风光。

H N

Q B

蜂蜜果蔬酱

1 范围

本标准规定了蜂蜜果蔬酱的分类、要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以洋槐蜂蜜为主要原料、辅以果蔬（柠檬、柚子、库拉索芦荟凝胶、枣、生姜、葛根粉）中的一种，果蔬经清洗、切丁、混合蜂蜜、碾磨均质、加热杀菌、罐装工艺加工而成蜂蜜果蔬酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 洋槐蜂蜜应符合 GB 14963 的有关规定。
- 2.1.2 柠檬应符合 GB/T 29370 的有关规定。
- 2.1.3 柚子应符合 NY/T 868 的有关规定。
- 2.1.4 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的有关规定。
- 2.1.5 姜应符合 NY/T 1193 的有关规定。
- 2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 的有关规定。
- 2.1.7 大枣应符合 GB/T 5835 的有关规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。

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		指 标	检验方法
性 状		粘稠半流体、内含细小果蔬肉	从样品中取出1份,将本品倒入洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	蜂蜜柠檬酱、蜂蜜柚子酱、蜂蜜生姜酱、蜂蜜芦荟酱、蜂蜜葛根酱	浅黄色	
	蜂蜜大枣酱	红色	
气 味	蜂蜜柠檬酱、蜂蜜柚子酱、蜂蜜大枣酱、蜂蜜芦荟酱、蜂蜜葛根酱	具有该果蔬清香和蜂蜜特有的气味	
	蜂蜜生姜酱	具有姜特有的刺激气味和蜂蜜特有的气味	
滋 味	蜂蜜柠檬酱、蜂蜜柚子酱、蜂蜜大枣酱、蜂蜜芦荟酱、	味酸甜、具有该果蔬和蜂蜜特有的滋味、无异味	

	蜂蜜葛根酱		味。
	蜂蜜生姜酱	味酸甜、辣、具有姜和蜂蜜特有的滋味、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, %	≤ 21	GB 5009. 3
果糖和葡萄糖含量, %	≥ 48	GB5009. 8
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 12
锌 (以 Zn 计), mg/kg	≤ 25	GB 5009. 14
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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	采样方案及限量	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
嗜渗酵母菌, CFU/g	≤ 200	GB 14963
沙门氏菌	0/25g	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789. 10
志贺氏菌	0/25g	GB 4789. 5
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 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的有关规定执行。

2.7 其它要求

应符合 GB 2762、GB2763 的规定，兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、果糖和葡萄糖含量、净含量、菌落总数和大肠菌群。
型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以洋槐蜂蜜为主要原料、辅以果蔬（柠檬、柚子、库拉索芦荟凝胶、枣、生姜、葛根粉）中的一种，果蔬经清洗、切丁、混合蜂蜜、碾磨均质、加热杀菌、罐装工艺加工而成蜂蜜果蔬酱。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》和GB/T 22474《果酱》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南卓宇蜂业有限公司

QB