



411890S-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 0008S-2018

---

# 蜂蜜制品

2018-06-22 发布

2018-06-22 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

# 蜂蜜制品

## 1 范围

本标准规定了蜂蜜制品产品的要求、试验方法、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，添加香菇粉、生活饮用水（经粗虑、吸附、二级过滤）、羧甲基纤维素钠为辅料，经称量调配、搅拌混合（羧甲基纤维素钠温水混匀再和其他原料混合）、灌装、外包、成品入库而制成的蜂蜜制品。

## 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 香菇粉应符合 NY/T 1884 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	常温下呈制品状或粘稠流动状，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

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
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
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；兽药残留应符合国家有关规定和公告。

## 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，添加香菇粉、生活饮用水（经粗虑、吸附、二级过滤）、羧甲基纤维素钠为辅料，经称量调配、搅拌混合（羧甲基纤维素钠温水混匀再和其他原料混合）、灌装、外包、成品入库而制成的蜂蜜制品。

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》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。

本标准规定了蜂产品制品的、要求、试验方法、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