



410037S-2026



河南吉美食品有限公司企业标准

Q/HJM 0008S-2026

蜂蜜制品（蜂产品制品）

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

河南吉美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南吉美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨霞。

H N

Q B

蜂蜜制品（蜂产品制品）

1 范围

本标准规定了蜂蜜制品（蜂产品制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂蜜[桉树蜂蜜、白刺花蜂蜜、草木樨蜂蜜、刺槐蜂蜜（洋槐蜂蜜）、椴树蜂蜜、鹅掌柴蜂蜜（鸭脚木蜂蜜）、柑橘蜂蜜（柑桔蜂蜜）、胡枝子蜂蜜、荆条蜂蜜（荆花蜂蜜）、老瓜头蜂蜜、荔枝蜂蜜、柃属蜂蜜（野桂花蜂蜜）、龙眼蜂蜜、密花香薷蜂蜜（野藿香蜂蜜）、棉花蜂蜜、枇杷蜂蜜、荞麦蜂蜜、乌桕蜂蜜、向日葵蜂蜜（葵花蜂蜜）、野坝子蜂蜜、野豌豆蜂蜜（苕子蜂蜜）、油菜蜂蜜、枣树蜂蜜（枣花蜂蜜）、芝麻蜂蜜、紫花苜蓿蜂蜜、紫云英蜂蜜中的一种或几种]为主要原料，添加食用盐、食用肽(胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽、大豆肽粉、玉米肽粉、核桃肽粉中的一种或几种)、果蔬汁（浆）或果粒或果蔬粉或果蔬榨汁(柚子、羽衣甘蓝、苹果、西梅、蓝莓、蔓越莓、杏、樱桃、柠檬、金桔、青桔、草莓、椰子、凤梨、荔枝、黑加仑、红枣、龙眼、百香果、火龙果、芒果、西瓜、柑橘、梨、猕猴桃、香蕉、葡萄、菠萝、石榴、榴莲、菠萝蜜、莲雾、橄榄、枇杷、山楂、诺丽果浆、芹菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、苦瓜、萝卜、山药、红薯、生姜中的一种或几种)、藻类粉或水提液（海带、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻中的一种或几种）、谷物粉(燕麦、荞麦、薏米、高粱、玉米、大豆中的一种或几种)、药食同源物质粉或提取物或浓缩汁[山药、山楂、甘草、决明子、百合、沙棘、花椒、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、益智仁、荷叶、莲子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、葛根、酸枣仁、薄荷、覆盆子、乌梅、鲜芦根、藿香中的一种或几种]、植物原料粉或提取物或浓缩汁【凉粉草、人参(5年及5年以下，人工种植)、辣木叶、牛蒡根、枇杷叶中的一种或几种】、茶提取浓缩液或速溶茶粉或提取物(红茶、绿茶、黑茶、白茶、黄茶、青茶、花茶、乌龙茶中的一种或几种)、咖啡粉、巢蜜、食醋、生活饮用水、坚果籽类粉或坚果籽类打粉(南瓜、西瓜籽、核桃、板栗中的一种或几种)、食用花卉[菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰花、丹凤牡丹花、金银花、茉莉花、白扁豆花、代代花、槐花中的一种或几种]、阿胶、燕窝、花粉（油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种或几种）、香辛料粉或香辛料打粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大青桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种）中的一种或几种，经前处理或不前处理、混合、浓缩、过滤、灌装、装袋、装箱等工艺加工而成的蜂蜜含量 $\geq 50\%$ 的蜂蜜制品（蜂产品制品）。

产品根据辅料不同，分为不同品种。

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 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 大豆肽粉、玉米肽粉、核桃肽粉应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.4 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.5 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.6 果蔬浓缩汁、药食同源物质浓缩汁、植物原料浓缩汁、茶提取浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉、药食同源物质粉或提取物、植物原料粉或提取物、速溶茶粉或提取物、果蔬汁（浆）、果粒应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.8 谷物粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.9 果蔬应新鲜，无虫害、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.11 巢蜜应符合 CB/T 33045 的规定。
- 2.1.12 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 坚果籽类粉或坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 食用花卉应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.16 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2025 版一部的规定。
- 2.1.17 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.18 花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.19 香辛料粉或香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 藻类粉或水提液应符合 GB 19643 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品冲调或冲调加热后，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 40	GB 5009. 3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
锌 (以Zn计), mg/kg	≤ 25	GB 5009.14
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于含苹果、山楂原料产品的检验。		

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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
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
嗜渗酵母计数, CFU/g	≤ 200	GB 14963 附录 A
霉菌计数, CFU /g	≤ 200	GB 4789.15
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

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

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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 GB 31650 的规定; 新食品原料的使用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[桉树蜂蜜、白刺花蜂蜜、草木樨蜂蜜、刺槐蜂蜜（洋槐蜂蜜）、椴树蜂蜜、鹅掌柴蜂蜜（鸭脚木蜂蜜）、柑橘蜂蜜（柑桔蜂蜜）、胡枝子蜂蜜、荆条蜂蜜（荆花蜂蜜）、老瓜头蜂蜜、荔枝蜂蜜、柃属蜂蜜（野桂花蜂蜜）、龙眼蜂蜜、密花香薷蜂蜜（野藿香蜂蜜）、棉花蜂蜜、枇杷蜂蜜、荞麦蜂蜜、乌桕蜂蜜、向日葵蜂蜜（葵花蜂蜜）、野坝子蜂蜜、野豌豆蜂蜜（苕子蜂蜜）、油菜蜂蜜、枣树蜂蜜（枣花蜂蜜）、芝麻蜂蜜、紫花苜蓿蜂蜜、紫云英蜂蜜中的一种或几种]为主要原料，添加食用盐、食用肽(胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽、大豆肽粉、玉米肽粉、核桃肽粉中的一种或几种)、果蔬汁（浆）或果粒或果蔬粉或果蔬榨汁(柚子、羽衣甘蓝、苹果、西梅、蓝莓、蔓越莓、杏、樱桃、柠檬、金桔、青桔、草莓、椰子、凤梨、荔枝、黑加仑、红枣、龙眼、百香果、火龙果、芒果、西瓜、柑橘、梨、猕猴桃、香蕉、葡萄、菠萝、石榴、榴莲、菠萝蜜、莲雾、橄榄、枇杷、山楂、诺丽果浆、芹菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、苦瓜、萝卜、山药、红薯、生姜中的一种或几种)、藻类粉或水提液（海带、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻中的一种或几种）、谷物粉(燕麦、荞麦、薏米、高粱、玉米、大豆中的一种或几种)、药食同源物质粉或提取物或浓缩汁[山药、山楂、甘草、决明子、百合、沙棘、花椒、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、益智仁、荷叶、莲子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、葛根、酸枣仁、薄荷、覆盆子、乌梅、鲜芦根、藿香中的一种或几种]、植物原料粉或提取物或浓缩汁【凉粉草、人参(5年及5年以下，人工种植)、辣木叶、牛蒡根、枇杷叶中的一种或几种】、茶提取浓缩液或速溶茶粉或提取物(红茶、绿茶、黑茶、白茶、黄茶、青茶、花茶、乌龙茶中的一种或几种)、咖啡粉、巢蜜、食醋、生活饮用水、坚果籽类粉或坚果籽类打粉(南瓜、西瓜籽、核桃、板栗中的一种或几种)、食用花卉[菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、重瓣红玫瑰花、丹凤牡丹花、金银花、茉莉花、白扁豆花、代代花、槐花中的一种或几种]、阿胶、燕窝、花粉（油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种或几种）、香辛料粉或香辛料打粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大青桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种）中的一种或几种，经前处理或不前处理、混合、浓缩、过滤、灌装、装袋、装箱等工艺加工而成的蜂蜜含量 $\geq 50\%$ 的蜂蜜制品（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，参照相关标准制定本企业标准，作为本企业组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。