



410219S-2026



鲁山县东海养殖有限公司企业标准

Q/LDH 0005S-2026

蜂王浆冻干粉

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

鲁山县东海养殖有限公司 发布

前 言

本标准由鲁山县东海养殖有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王东海。

H N

Q B

蜂王浆冻干粉

1 范围

本标准规定了蜂王浆冻干粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂王浆为原料，经原料验收、解冻、调配搅拌（加水）或不调配搅拌、过滤、真空冷冻干燥、粉碎、包装而成的蜂王浆冻干粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 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	粉末状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有蜂王浆冻干粉特有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂 质	无肉眼可见黑点及外来异物	

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
10-羟基-2-萘烯酸, %	\geq 4.0	GB 9697
水分, g/100g	\leq 5.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	\geq 33	GB 9697 或 GB 5009.5
酸度 (1mol/L NaOH), mL/100g	90~159	GB 9697
灰分, g/100g	\leq 4.0	GB 5009.4
淀粉	不得检出	GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.45	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蜂王浆为原料，经原料验收、解冻、调配搅拌（加水）或不调配搅拌、过滤、真空冷冻干燥、粉碎、包装而成的蜂王浆冻干粉。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》的有关规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

鲁山县东海养殖有限公司

H N

Q B