



410284S-2026

新郑市珍珍食品有限公司企业标准

Q/XZZ 0002S-2026

# 调制蜂蜜水（饮品）

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

新郑市珍珍食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新郑市珍珍食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：刘超、王永刚、李学涛

H N

Q B

# 调配蜂蜜水（饮品）

## 1. 范围

本标准规定了调配蜂蜜水（饮品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、蜂蜜为主要原料，选用果蔬原浆、果蔬汁、果蔬浓缩汁、速溶茶、花类（金银花、桂花、重瓣红玫瑰）、胖大海（或胖大海粉）、枇杷叶（或枇杷叶粉）、决明子（或决明子粉）、松籽仁（或松籽仁粉）、枸杞子（或枸杞子粉）、蜂王浆、西洋参、灵芝、山茱萸中的一或几种为辅料，经原辅料前处理、熬煮或不熬煮、调配、过滤、水处理、灌装等工艺制成的可直接饮用的调配蜂蜜水（饮品）。

## 2. 要求

### 2.1 原辅料要求

#### 2.1.1 蜂蜜

应符合 GB 14963的要求。

#### 2.1.2 果蔬原浆、果蔬汁

应符合 GB / T 31121的要求。

#### 2.1.3 果蔬浓缩汁

应符合GB17325的规定。

#### 2.1.4 速溶茶

应符合 QB / T 4067的要求。

#### 2.1.5 金银花

应符合《中华人民共和国药典》（2025年版）一部的规定

#### 2.1.6 桂花

应符合 GH /T1117的规定。

#### 2.1.7 重瓣红玫瑰

应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）的规定。

#### 2.1.8 胖大海、决明子、枸杞子

应符合《中华人民共和国药典》（2025年版）的规定。

#### 2.1.9 枇杷叶

应符合卫生计生委2014年第20号的规定。

#### 2.1.10 松籽仁

应符合 QB/T 8015 的规定。

### 1.1.11 胖大海粉、枇杷叶粉、决明子粉、松籽仁粉、枸杞子粉

应符合 GB /T29602 的规定。

### 2.1.12 蜂王浆

应符合 GB 9697 的规定。

### 2.1.13 西洋参、灵芝、山茱萸

应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年第9号）的规定。

### 2.1.14 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

## 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
形 状	液体、允许有少量沉淀	取适量样品，在自然光线下，先观察其色泽，按产品标签规定混合样品，混合均匀后，再观察其色泽、组织形态、杂质，并嗅其香味，品尝其滋味。
色 泽	依蜜源品种不同，蜂蜜呈水白色（近无色）至深色（暗褐色）。水呈无色泽色；混合后产品呈淡黄色至深黄色	
滋味、气味	味微甜，具有蜂蜜的香味与气味，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
可溶性固形物（20℃，折光法）/（%）	≥ 1.0	GB/T 12143
果糖和葡萄糖 /（ g /100g）	≥ 1.5	GB 5009.8
铅（以 Pb 计）/（mg / kg）	≤ 0.29	GB 5009.12

总皂甙 <sup>a</sup> , %	≥	1.0	按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》(2020年版)规定的方法测定。
注1: a仅适用于配料含有西洋参的时候检测; 注2: 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量符合表3的规定

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
酵母, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15

注: a样品的采样和处理按GB 4789.1和GB 4789.25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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB2762、GB 2763 的规定。

## 3. 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群。型式检验按照国家有关规定执行。

# 编制说明

本标准适用于以水、蜂蜜为主要原料，选用果蔬原浆、果蔬汁、果蔬浓缩汁、速溶茶、花类（金银花、桂花、重瓣红玫瑰）、胖大海（或胖大海粉）、枇杷叶（或枇杷叶粉）、决明子（或决明子粉）、松籽仁（或松籽仁粉）、枸杞子（或枸杞子粉）、蜂王浆、西洋参、灵芝、山茱萸中的一或几种为辅料，经原辅料前处理、熬煮或不熬煮、调配、过滤、水处理、灌装等工艺制成的可直接饮用的调配蜂蜜水（饮品）。

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 7101 《食品安全国家标准 饮料》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。

新郑市珍珍食品有限公司