



411286S-2026



河南福华蜂产品有限公司企业标准

Q/HFHF 0001S-2026

蜂王浆冻干粉制品

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

河南福华蜂产品有限公司 发布

前 言

本标准由河南福华蜂产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭劲。

H N

Q B

蜂王浆冻干粉制品

1 范围

本标准规定了蜂王浆冻干粉制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蜂王浆冻干粉为主要原料（在成品中含量大于 50%），添加蜂花粉、果蔬粉、食药物质或粉或水提取物【百合、杏仁（甜、苦）、山楂、山药、赤小豆、刀豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枸杞子、茯苓、莲子、芡实、桃仁、桑椹、蜂蜜、橘皮（陈皮）、甘草、玉竹、龙眼肉（桂圆）、决明子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、党参、白扁豆、白扁豆花、代代花、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、昆布、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、干姜、砂仁、胖大海、香橼、桑叶、荷叶、桔红、莱菔子、淡竹叶、菊苣、紫苏、紫苏籽、槐花、槐米、蒲公英、榧子、桔梗、酸枣仁、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、牡蛎、藿香、薄荷、覆盆子、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、葛根、薏苡仁、黑芝麻、栀子、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）中一种或几种】、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、谷物杂粮粉、坚果籽类粉、胶原蛋白肽、植物蛋白粉（大豆蛋白、豌豆蛋白、蚕豆蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白、花生蛋白中的一种或几种）、水解胶原蛋白、麦芽糊精、微晶纤维素中的一种或几种，经预处理或不预处理、混合、制粒或不制粒、包装等工艺加工而成的蜂王浆冻干粉制品。

根据添加辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.2 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。

2.1.3 果蔬粉、食药物质粉或水提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.4 百合、杏仁（甜、苦）、山楂、山药、赤小豆、刀豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枸杞子、茯苓、莲子、芡实、桃仁、桑椹、蜂蜜、橘皮（陈皮）、甘草、玉竹、龙眼肉（桂圆）、决明子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、党参、白扁豆、白扁豆花、代代花、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、昆布、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、干姜、砂仁、胖大海、香橼、桑叶、荷叶、桔红、莱菔子、淡竹叶、菊苣、紫苏、紫苏籽、槐花、槐米、蒲公英、榧子、桔梗、酸枣仁、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、牡蛎、藿香、薄荷、覆盆子、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、葛根、薏苡仁、黑芝麻、栀子、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.5 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.6 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.9 植物蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.10 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.12 微晶纤维素应符合 GB 1886.136 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	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味、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, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
10-羟基-2-癸烯酸, g/100g	≥ 2.1	GB 9697
蛋白质, g/100g	≥ 16.5	GB 5009.5 凯氏定氮法
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 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, CFU/g	≤ 200	GB 4789.15

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

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

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；食物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、10-羟基-2-癸烯酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以蜂王浆冻干粉为主要原料（在成品中含量大于 50%），添加蜂花粉、果蔬粉、食药物质或粉或水提取物【百合、杏仁（甜、苦）、山楂、山药、赤小豆、刀豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枸杞子、茯苓、莲子、芡实、桃仁、桑椹、蜂蜜、橘皮（陈皮）、甘草、玉竹、龙眼肉（桂圆）、决明子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、党参、白扁豆、白扁豆花、代代花、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、昆布、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、干姜、砂仁、胖大海、香橼、桑叶、荷叶、桔红、莱菔子、淡竹叶、菊苣、紫苏、紫苏籽、槐花、槐米、蒲公英、榧子、桔梗、酸枣仁、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、牡蛎、藿香、薄荷、覆盆子、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、葛根、薏苡仁、黑芝麻、栀子、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）中一种或几种】、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、谷物杂粮粉、坚果籽类粉、胶原蛋白肽、植物蛋白粉（大豆蛋白、豌豆蛋白、蚕豆蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白、花生蛋白中的一种或几种）、水解胶原蛋白、麦芽糊精、微晶纤维素中的一种或几种，经预处理或不预处理、混合、制粒或不制粒、包装等工艺加工而成的蜂王浆冻干粉制品。

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 /T 21532 《蜂王浆冻干粉》制定本企业标准，作为组织生产、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。

河南福华蜂产品有限公司

QB