

Q/YHF

云南华联蜂业综合开发有限责任公司企业标准

Q/YHF 0006 S—2023

花粉制品

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰²⁴⁰ S-2023

备案日期: 2023 年 06 月 14 日

2023-06-14 发布

2023-06-16 实施

云南华联蜂业综合开发有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的花粉制品是以破壁（或不破壁）的松花粉或蜂花粉的其中一种为主要原料，添加麦芽糊精等辅料，经混合、干燥、压片、灭菌包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31636-2016《食品安全国家标准 花粉》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南华联蜂业综合开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：奚汉雄、李双波。

食品安
号: 530
期:

花粉制品

1 范围

本标准规定了花粉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以破壁（或不破壁）的松花粉或蜂花粉的其中一种为主要原料，添加麦芽糊精等辅料，经混合、干燥、压片、灭菌包装等工艺加工制成的花粉制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据使用主要原料的不同分为：松花粉制品、蜂花粉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 松花粉、蜂花粉：应符合 GB 31636 的规定。

4.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其它原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色 泽	具有该品种应有的淡黄色	取适量样品置于洁净干燥的磁盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有松花粉应有的气味，无异味	
状 态	片状，外观完整，光滑	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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, %	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 4.5	GB 5009.4
蛋白质, %	≥ 7.0 (限松花粉制品) 10.0 (限蜂花粉制品)	GB 5009.5

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.2 (仅限于松花粉制品) 0.4 (仅限于蜂花粉制品)	GB 5009.12

4.5 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

应符合GB 31636的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定方法进行测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一规定的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取2kg（不少于30个最小包装）的样品，抽样基数不少于50kg，将抽取的样品分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质检部门进行出厂检验，经检验合格并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变时，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标不合格的，可以从同批产品中加倍抽样进行复检，以复检验结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运；装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防虫、防鼠设施的食品仓库内，不得与有毒、有害的物品混贮。堆放时应离地距墙、离墙20cm以上。堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位 2023 年 05 月 06 日至 2023 年 05 月 12 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2023年05月06日

备案单位主要负责人（签字）

2023年05月06日