

Q/PYJ

普洱云极营养品开发有限公司企业标准

Q/PYJ 0006 S—2024

代替 Q/PYJ 0006 S-2023

蜂产品制品

云南省食品安全企业标准
备案号: 5308 0071 S
备案日期: 2024 年 05 月

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0071 S-2024
备案日期: 2024 年 05 月 28 日

2024 - 05 - 28 发布

2024 - 06 - 01 实施

普洱云极营养品开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的蜂产品制品，是以蜂王浆冻干粉、雄蜂蛹冻干粉、蜂王幼虫冻干粉、蜂花粉的一种或多种为主要原料，添加（或不添加）阿胶、菊粉、西洋参、人参（人工种植）、天麻、肉苁蓉、三七须根、玛咖粉、黄精、沙棘、大麦苗、白芸豆、亚麻籽、杜仲雄花、黄精、决明子、火麻仁、牡蛎，经低温气流破壁（或不破壁）、混合（或不混合）、添加（或不添加）食品辅料：麦芽糊精、低聚果糖、抗性糊精，添加（或不添加）食品添加剂，制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、包衣（或不包衣）、包装、灭菌等工艺制成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准替代：Q/PYJ 0006 S-2023

本标准由普洱云极营养品开发有限公司提出并起草和解释。

本标准主要起草人： 杨宗平。

蜂产品制品

1 范围

本标准规定的蜂产品制品的产品分类、技术要求、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于我公司生产的蜂产品制品，是以蜂王浆冻干粉、雄蜂蛹冻干粉、蜂王幼虫冻干粉、蜂花粉的一种或多种为主要原料，添加（或不添加）阿胶、菊粉、西洋参、人参（人工种植）、天麻、肉苁蓉、三七须根、玛咖粉、黄精、沙棘、大麦青苗粉、白芸豆、亚麻籽、杜仲雄花、黄精、决明子、火麻仁、牡蛎，经低温气流破壁（或不破壁）、混合（或不混合）、添加（或不添加）食品辅料：麦芽糊精、低聚果糖、抗性糊精，添加（或不添加）食品添加剂，制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、包衣（或不包衣）、包装、灭菌等工艺制成。

2 规范性引用文件

下列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

按原料的不同分为：单一型破壁（或不破壁）蜂产品片剂和混合型破壁（或不破壁）蜂产品片剂。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蜂王浆冻干粉：应符合 GB/T 21532 的规定
- 4.1.2 蜂花粉：应符合 GB/T 31636 的规定
- 4.1.3 雄蜂蛹：应符合 GB/T 30764 的规定
- 4.1.4 蜂王幼虫冻干粉：应符合 GB/T 34780 的规定
- 4.1.5 菊粉：应符合 GB/T 41377 的规定
- 4.1.6 阿胶：应符合 T/SDEJ 01-2019 的规定
- 4.1.7 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)：应符合 DBS 22/024 的规定
- 4.1.8 玛咖粉：应符合 QB/T 5726 的规定
- 4.1.9 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定
- 4.1.10 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定
- 4.1.11 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定
- 4.1.12 抗性糊精：应符合 T/GDL 1 的规定
- 4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的相关规定。

准备

202

月 28

4.1.14 可食用原料：沙棘粉、大麦苗、白芸豆、亚麻籽、杜仲雄花、黄精、决明子、火麻仁、牡蛎应无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品及有关规定

4.1.15 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
形态	表面光滑，完整无缺角、裂痕	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	均匀一致的颜色	
气味及滋味	具有相应的气味及滋味	
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
		蜂产品制品	含蜂王浆冻干粉的制品	
水分, g/100g	≤	10.0		GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	4.5		GB 5009.5
10-羟基-2-萘烯酸, g/100g	≥	—	0.5	GB/T 9697

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目		指标		检验方法
		油菜花粉为主	其他制品	
铅(pb), mg/kg	≤	0.8	0.4	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定

4.6 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定

4.7 微生物指标

应符合GB 17399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规定的方法进行检验。

4.9 食添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.10 食品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

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中抽样基数不少于 150g 样品，抽样数量不少于 10 个最小包装，分为 2 份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 抽样保存

样品宜及时检验，在不能及时检验的情况下应将试样置于冰箱冷冻保存。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按照相关规定和要求执行

5.5 型式试验

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，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

5.6 判定规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有任一项不合格，可从同批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定

6.1.2 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

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。仓库内的产品，按产品不同品种分别堆码；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

普洱云极营养品开发有限公司

备案单位（盖章）

2024年05月21日

杨宗平

备案单位主要负责人（签字）

2024年05月21日