

Q/PYJ

普洱云极营养品开发有限公司企业标准

Q/PYJ 0006 S—2021

云南省食品安
备案号: 5308
备案日期: 2021

蜂产品制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080102 S-2021
备案日期: 2021 年 12 月 06 日

2021 - 12 - 06 发布

2021 - 12 - 15 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花粉、蜂王浆冻干粉、雄蜂蛹、蜂王幼虫冻干粉的一种或多种为主要原料，经低温气流破壁(或不破壁)、提取(或不提取)、混合(或不混合)、添加(或不添加)食品辅料麦芽糊精、玉米淀粉，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《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31636《食品安全国家标准 花粉》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由普洱云极营养品开发有限公司提出、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，是以蜂花粉、蜂王浆冻干粉、雄蜂蛹、蜂王幼虫冻干粉的一种或多种为主要原料，经低温气流破壁(或不破壁)、提取(或不提取)、混合(或不混合)、添加(或不添加)食品辅料麦芽糊精、玉米淀粉，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。

企业标准
112 S-2
年 12 月

2 规范性引用文件

本标准所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)蜂产品粉剂、混合型破壁(或不破壁)蜂产品粉剂、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 蜂花粉：应符合 GB/T 31636 的规定。
- 4.1.2 蜂王浆冻干粉：应符合 GB/T 21532 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 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.6 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 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
	粉剂	片剂	
形态	粉末状或细小颗粒	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
铅 (pb), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物指标

应符合表4的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, (CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, (MPN/g)	5	2	4.3	46	GB 4789.3
霉菌, (CFU/g)	≤	2×10 ²			GB 4789.15

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 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

从同一批产品中抽样基数不少于 100 个最小包装，总重量不低于 1500g；抽样数量不少于 12 个最小包装，重量不低于 150g，分为 2 份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 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。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 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。

5.5 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。

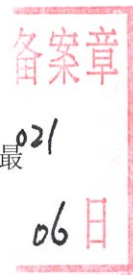
6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定

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》。



备案单位（盖章）

2021年12月 / 日

杨泉贵

备案单位主要负责人（签字）

2021年12月 / 日

