

# Q/TBH

## 通海百花蜂蜜园企业标准

Q/TBH 0001 S—2020

代替 Q/TBH 0001 S-201417

### 蜜糖膏（蜂蜜制品）

云南省食品安  
备案号:530  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:5304<sup>0077</sup> S-2020  
备案日期:2020年8月22日

2020-08-12 发布

2020-08-22 实施

通海百花蜂蜜园 发布

## 前 言

我园生产的蜜糖膏（蜂蜜制品），是以蜂蜜为主要原料，添加低聚果糖、葡萄糖浆、白砂糖等，经配料、混合、包装制成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/TBH 0001 S-2017《蜜糖膏（蜂蜜制品）》。

本标准由通海百花蜂蜜园提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈桂玲。

企业  
S  
年

## 蜜糖膏（蜂蜜制品）

### 1 范围

本标准规定了蜜糖膏（蜂蜜制品）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，添加低聚果糖、葡萄糖浆、白砂糖等，经配料、混合、包装制成的蜜糖膏（蜂蜜制品）。

### 2 规范性引用文件

本标准中所列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 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.4 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的规定。
- 3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

#### 3.2 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	产品呈淡黄色至深黄色	按SN/T 0852的相应方法检验
气味	有蜜源植物花的香气，没有酸或酒的挥发性气味和其他异味	
滋味	具有本品特有的甜味	
状态	常温下，产品呈粘稠状液体，或存在部分结晶状固体	在自然光下观察状态，检查其有无杂质
杂质	不得含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑，无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 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, g/100g	≤ 23	GB 5009.3
果糖, g/100g	≥ 30	GB 5009.8
葡萄糖, g/100g	≥ 30	
锌(以Zn计), mg/kg	≤ 25	GB 5009.14

### 3.4 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	≤ 0.8	GB 5009.12

### 3.5 农药残留限量和兽药残留限量

3.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

3.5.2 兽药残留限量应符合相关标准的规定。

### 3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 14963 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

### 3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 蜂蜜的规定。

### 3.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一原料、同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于10 kg，随机抽样至少1 kg（至少8个独立包装），样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 4.4 型式检验

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

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 4.5 检验规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

### 5.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

## 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）



\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

陈桂玲

\_\_\_\_\_  
备案单位主要负责人（签字）

2020年 7月 29日