

Q/LDF

永胜滇峰蜂业有限责任公司企业标准

Q/LDF 0002 S—2022

代替 Q/ LDF 0002 S-2019

蜂蜜制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070006S-2022
备案日期: 2022年01月25日

云南省
备案号
备案日期

2022-01-25 发布

2022-01-30 实施

永胜滇峰蜂业有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的蜂蜜制品，以蜂蜜为主要原料，与姜汁或者核桃、蜂花粉按一定比例混配，胶体磨研磨、杀菌（或不杀菌）、浓缩（或不浓缩）、灌装、包装制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准制定时，主要技术指标参考了GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》和GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。其中铅限量严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由永胜滇峰蜂业有限责任公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：刘世林、陈彬。

品安

530

蜂蜜制品

1 范围

本标准规定了蜂蜜制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以蜂蜜为主要原料，加入姜汁（或核桃或蜂花粉）混合、胶体磨研磨、杀菌（或不杀菌）、浓缩（或不浓缩）、灌装、包装加工而成的蜂蜜制品。

2 规范性引用文件

本标准中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

根据所用原料不同分为：姜汁蜂蜜、核桃蜂蜜膏、蜂花粉蜂蜜膏。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蜂蜜：应符合 GB14963 的要求。
- 4.1.2 核桃仁：果仁丰满、色泽白净、无霉变。
- 4.1.3 蜂花粉：应符合 GB/T 30359 的要求。
- 4.1.4 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

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
组织形态	粘稠液或部分结晶或全部结晶或膏状	取 50g 被测样品。置于洁净的白色磁盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

企
年

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）	≤	26	GB 5009.3
果糖和葡萄糖/（%）	≥	40	GB 5009.8
蔗糖/（g/100g）	≤	10	GB 5009.8
锌（Zn）/（mg/100g）	≤	25	GB 5009.14
脂肪/（g/100g） 仅限以蜂蜜、核桃为原料制成的产品	≥	8	GB 5009.6
黄酮类化合物（以无水芦丁计）/（g/100g） 仅限以蜂蜜、蜂花粉为原料制成的产品	≥	0.2	GB/T 30359
总黄酮/（mg/100g） 仅限以蜂蜜、姜汁为原料制成的产品	≥	8	GB/T 24283
蛋白质/（g/100g） 仅限以蜂蜜、核桃（或蜂花粉）为原料制成的产品	≥	2	GB 5009.5

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，严于食品安全的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/L	≤0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合表4的规定

表4 黄曲霉毒素限量

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素 B1（μg /kg） 仅限以蜂蜜、核桃为原料制成的产品	0.1	GB 5009.22

4.6 微生物限量

应符合表4的规定

表5 微生物指标

项目	指标	检测方法
菌落总数/（CFU/g）	≤1000	GB 4789.2
大肠杆菌/（MPN/g）	≤0.3	GB 4789.3
霉菌计数/（CFU/g）	≤200	GB 4789.15

嗜渗酵母计数/（CFU/g）	≤	200	GB 4789.2
^a 样品的分析与处理按 GB 4789.1 执行			

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定并按JJF 1070的方法检验。

4.8 农药残留量和兽药残留量

4.8.1 农药残留量

农药残留量应符合GB 2763的规定。

4.8.2 兽药残留量

兽药残留量应符合相关标准的规定

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中，抽样基数不少于20kg, 抽样重量不少于2kg, 不得少于12个独立包装，分为2份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按标准规定逐批检验，检验合格并签发质量合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官、净含量、水分、果糖和葡萄糖含量、蔗糖含量、大肠杆菌。

5.4 型式检验

型式检验每半年一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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

检验结果中有一项不合格时，可从同批次产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以检测结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 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

包装用材料应符合相关质量标志及视频卫生要求，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输过程中必须防雨、防潮、防晒、轻卸、防污染、运输工具应清洁，不得与有毒有害物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内，产品离地离墙20cm以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。