

# Q/WXL

## 云南万兴隆集团蜂业有限公司企业标准

Q/WXL 0008 S—2022

代替 Q/WXL 0008 S-2019

### 蜂蜜

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030011 S-2022  
备案日期: 2022年03月10日

云  
备  
备

2022-03-10 发布

2022-03-10 实施

云南万兴隆集团蜂业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的蜂蜜是以罗平行政区域内蜂场出产的蜂蜜为主要原料，经融蜜、粗滤、精滤、浓缩、过滤、灌装、装箱等工艺制成。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GB2762-2017《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》制定，本标准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。

本标准由云南万兴隆集团蜂业有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/WXL 0008 S-2019《蜂蜜》。

本标准主要起草人：唐玉生、郑丽芬、唐闻兵、唐波、赵永能等。

省  
号  
日期

# 蜂蜜

## 1 范围

本标准规定了蜂蜜的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以罗平行政区域内蜂场出产的蜂蜜为主要原料，经融蜜、粗滤、精滤、浓缩、过滤、灌装、装箱等工艺制成的蜂蜜。

## 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（包含所有的修改单）适用于本文件。

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 单一花种蜂蜜

蜜蜂主要采集一种蜜源植物的花蜜或分泌物酿造的蜂蜜。

### 3.2 多花种（混合）蜂蜜

蜜蜂采集两种或两种以上的蜜源植物的花蜜或分泌物酿造的蜂蜜，以及两种或两种以上的单一植物蜂蜜的混合物。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 蜂蜜：应使用新鲜，无发酵、变质、变味的原料，应符合 GB 14963 及相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

品安  
530

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	依蜜源品种不同, 从水白色(近无色)至深色(暗褐色)	取适量样品, 置于白磁盘中, 在自然光下, 目测、鼻嗅、口尝
滋味和气味	具有特有的滋味和气味, 无其他异味	
状态	常温下呈粘稠流体状, 或部分或全部结晶	
杂质	不得含有蜂蜜肢体、幼虫、蜡屑及正常视力可见杂质(含蜡屑巢蜜除外)	

## 4.3 理化要求

应符合表2的要求

表2 理化要求

项目	指标		检测方法
	优级品	一级品	
果糖和葡萄糖含量/(g/100g) $\geq$	65	60	GB 5009.8
蔗糖/(g/100g) $\leq$			
桉树蜂蜜、柑橘蜂蜜、紫花苜蓿蜂蜜、荔枝蜂蜜 其他	9 4	10 5	
酸度(1mol/L 氢氧化钠)(ml/kg) $\leq$	40		SN/T 0852
农药残留限量	应符合 GB 2763 规定		
兽药残留限量	应符合相关国家标准的规定		

## 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 $\leq$	0.8	GB 5009.12

## 4.5 兽药残留限量和农药残留限量

4.5.1 兽药残留限量应符合相关标准的规定。

4.5.2 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

## 4.6 微生物指标

应符合GB 14963的规定。

## 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF1070规定的方法测定。

## 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 蜂蜜的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求。

应符合GB 14881的规定。

4.9 真实性要求

4.9.1 蜂蜜中不得添加任何当前明确或不明确的添加物。

4.9.2 碳-4 植物糖含量采用 GB/T 18932.1 的试验方法时，实验结果 X(蜂蜜中碳-4 植物糖的百分含量)不得大于 7。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不少于100kg，从每批产品中随机抽取不少于8瓶，样品总量不低于2公斤，样品分成2份，1份检验，1份留样。

5.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格，并附上质量检验合格证方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

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，应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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) 国家质量监督检验部门提出型式检验要求。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标中有任何一项不合格判定该批次产品为不合格品，不得复检。其余指标如有一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》等有关规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

标准备  
3-  
月

6.1.2 包装储运图示标志符合 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和有关规定，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、有害的物品混装、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、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙。

---

案章  
日

## 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

唐国兵

备案单位主要负责人（签字）

2022年2月22日