

一、工作简况

（一）任务来源

为贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家标准化发展纲要》以及《贯彻实施〈国家标准化发展纲要〉行动计划》有关要求，省市场监督管理局大力推进“湾区标准”体系建设工作，将该项工作列入《广东省市场监管现代化“十四五”规划》。食品文化在粤港澳三地同根同源，为落实国家高质量发展战略及食品安全战略，将安全优质的食品作为食品“湾区标准”研制重点，对满足湾区人民对高品质食品的需求，以及支撑和引领粤港澳大湾区食品产业高质量发展具有现实意义。结合 2022 年食品“湾区标准”研制计划，《蜂蜜》由广东省食品检验所提出，并由广东省粤港澳大湾区标准促进会于 2022 年 11 月 9 日批准立项。

（二）起草单位

牵头机构为广东省食品检验所，参与机构待定。

二、立项的必要性，拟解决的问题

（一）立项的必要性

中国养蜂历史悠久，也是世界养蜂大国和世界蜂蜜生产大国。2017 年，中国蜂蜜产量 55.2 万吨，占世界总产量的 29.6%，位居世界第一位。蜂群数量 915.7 万个，占世界总量的 10.1%，

位居世界第二位。中国也是蜂蜜消费大国，2018 年中国蜂蜜市场规模达 51.5 万吨，人均蜂蜜消费量约为 0.2 公斤，人均蜂蜜消费量与发达国家相比还有较大差距，蜂蜜市场仍有较大发展空间。蜂蜜是蜜蜂从开花植物的花中采得的花蜜在蜂巢中经过充分酿造而成的天然甜物质，是日常生活中较为常见的滋补品，以其甘甜的口感和丰富的营养深受广大群众喜爱。随着经济发展和生活水平的逐步提高，人民对健康饮食愈发重视，消费者对蜂蜜的质量品质要求也越来越高。

为满足粤港澳大湾区人民对高品质食品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，制定《蜂蜜》湾区标准具有重要意义。

（二）拟解决的问题

研制《蜂蜜》，围绕高品质食品的定义，结合现代蜂蜜最优生产工艺，从原料、质量控制、品质指标、追溯等方面对蜂蜜品质提出更高的要求，通过标准引领促进蜂产品企业转型升级，加强原料管理，提升工艺水平，促进产业高质量发展。同时，大湾区属于一国两制三法域，食品法规要求不一致，本标准对标国际标准，技术要求同时满足粤、港、澳三地法规和食品安全标准的要求，推进三地食品法规的规则对接，助力构建大湾区市场一体化，让大湾区人民享用更多同线同标同质的优质安全食品。

三、标准框架和内容的确定

本标准的框架包括范围、规范性引用文件、术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求等 11 部分，详见表 1。

表 1 标准主要内容

章节	标题	主要技术内容
1	范围	明确本文件的主要内容与适用范围
2	规范性引用文件	规范引用文件
3	术语和定义	明确蜂蜜的术语定义
4	技术要求	规定（高品质）蜂蜜生产过程中使用的原辅料的要求、生产卫生要求、感官要求、品质指标、安全指标、净含量等要求
5	检验方法	规定感官要求分析方法，品质指标、安全指标、净含量的检验方法
6	检验规则	规定抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等要求
7	标签标识	规定在内地、香港、澳门销售的产品的标签标识问题
8	包装	规定产品的包装要求
9	运输和贮存	规定产品运输和贮存的要求
10	产品追溯	规定产品从原料采购到产品销售的所有环节的追溯问题
11	管理体系要求	规定生产活动的管理体系认证资质要求

四、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

本标准符合内地、香港、澳门食品安全相关法律、法规、规章及相关标准要求。

五、标准调研、研讨、征求意见情况

（一）成立标准起草小组，制定工作方案

2022 年 2 月，成立标准起草小组，制定标准编制工作方案和进度安排表。

（二）收集相关资料，起草标准

2022 年 2 月-3 月，起草小组广泛收集蜂蜜在内地、香港和澳门地区的标准化相关资料，并根据《粤港澳大湾区高品质食品标准研制规范》要求起草标准大纲，于 2022 年 5

月完成标准草案起草工作。随即开展标准调研及多轮内部讨论和修改工作。

（三）开展标准调研

先后与广州市宝生园股份有限公司、广东桂岭蜂业科技股份有限公司、蕉岭县市场监督管理局进行线上线下沟通调研，对标准指标设置进行多轮讨论。

（四）标准研讨过程

成立《蜂蜜》起草组后，根据整理分析的标准文献资料初步拟定本标准原辅料要求、品质指标的限值、体系认证、判定规则等内容，完成标准初稿的起草工作。根据高品质食品要求、企业意见和数据检测情况，起草组召开多次研讨会，商讨相关品质指标的取舍及限量，一是在定义中规定蜂蜜应以天然成熟蜂蜜为原料，经过过滤、灌装等简单工艺加工而成的产品。不得去除除杂质外的成分，不得添加任何其他物质；二是增加花源和原蜜要求；三是加严对水分的限量要求，确保蜂蜜的成熟度；四是加严对果糖和葡萄糖含量的限量要求，确保蜂蜜的品质；五是加严蔗糖指标，防止蜂蜜掺入白砂糖；六是加严对羟甲基糠醛的指标限量，保证天然成熟蜂蜜的真实性；七是设定碳-4 植物糖项目，确保蜂蜜的真实性；八是参考 GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》，设定锌指标。

（五）标准征求意见情况

暂无。

六、标准有何先进性或特色性

《蜂蜜》是为了满足粤港澳大湾区食品行业的高质量发展需求，经粤港澳大湾区利益相关方共商制定的高品质食品团体标准。其先进性和特色性如下：

1. 在定义中规定蜂蜜为单一花源的天然成熟蜂蜜；
2. 增加花源及原蜜要求；
3. 提高对原料乳菌落总数的要求；
4. 加严水分、果糖和葡萄糖、蔗糖指标限量要求，确保蜂蜜成熟度及品质，防止掺入蔗糖；
5. 加严羟甲基糠醛项目，设定碳-4 植物糖项目，确保天然成熟蜂蜜的真实性；
6. 参考 GB 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》，设定锌指标。
7. 安全指标以指标从严为原则，选取食品安全国家标准和香港、澳门法律法规中最严格的限量，涵盖污染物、微生物、真菌毒素、农药残留、兽药残留和食品添加剂，以及其他危害人体健康的物质
8. 判定规则规定出厂检验或型式检验如有一项不符合本标准规定时，就判为不合格品；
9. 规定应建立产品信息化追溯系统，确保产品从原料采购到产品销售的所有环节都可以进行有效追溯；
10. 在标准中提出生产活动应获得相应的食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证，确保高品质食品生产者主动提高生产过程的管理保证产品品质。

七、贯彻标准的要求和措施建议

通过依托公众号、追溯平台和网站做好食品“湾区标准”体系宣贯，组织开展座谈、展会和培训等专题活动，加强标准体系建设，加大对标准体系的普及和宣传力度，鼓励乳制品生产经营企业积极参与标准的研制，强化标准应用实施，全面提升粤港澳大湾区标准化服务能力和企业标准化水平；综合运用产品认证、体系检查和产品抽检等手段，从源头开始对高品质食品进行有效管控，建立从原料采购、加工、运输到销售及产品标识的全过程高品质食品质量安全监督评价体系，保证高品质食品的质量安全。

八、其它应予说明的事项

无。