

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0009-2025

代替 T/JGE 0009-2021

江西绿色生态 蜂蜜

Jiangxi Green Ecology—Honey

2025 - 12 - 12 发布

2025 - 12 - 25 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

全国团体标准信息平台

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 基本要求	2
5 “江西绿色生态”品牌评价要求	4

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 T/JGE 0009-2021《江西绿色生态 蜂蜜》，与 T/JGE 0009-2021 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了范围的内容（见第1章，2021年版的第1章）；
- b) 将规范性引用文件中的部分标准进行更新或删除（见第2章，2021年版的第2章）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：江西汪氏蜜蜂园有限公司、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：喻建辉、喻淑娥、熊蕾、顾素芳、谢柳香、陈亚茹。

本文件及其所替代文件的发布情况为：

- 2021年首次发布为 T/JGE 0009-2021；
- 本次为第一次修订。

江西绿色生态 蜂蜜

1 范围

本文件规定了江西绿色生态蜂蜜的基本要求、评价要求。

本文件适于蜂蜜生产经营主体申请“江西绿色生态”认证或评价活动。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB 13271 锅炉大气污染物排放标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 23331 能源管理体系 要求及使用指南
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB/T 24256 产品生态设计通则
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 32161 生态设计产品评价通则
- GH/T 18796 蜂蜜
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 752 绿色食品 蜂产品
- SN/T 0852 进出口蜂蜜检验规程
- DB36/ 852 鄱阳湖生态经济区水污染物排放标准
- DB36/T 1138-2025 “江西绿色生态”品牌通用要求

3 术语与定义

DB36/T 1138-2025界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蜂蜜 honey

蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，经充分酿造而成的天然甜物质。

3.2

江西绿色生态蜂蜜 Jiangxi green ecology honey

符合“江西绿色生态”品牌通用技术要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价活动的蜂蜜产品。

4 基本要求

4.1 蜜源地环境要求

4.1.1 蜜源地应选择生态环境优、无污染的地区，远离工矿区和公路、铁路干线、畜禽养殖场，避开污染源。

4.1.2 蜜源地蜜源植物应自然生长，不得投入农药和肥料。

4.1.3 选择无污染的蜜源地区放蜂。

4.2 蜂蜜采收要求

4.2.1 采收的蜜脾应有 1/3 以上的蜜房封盖。

4.2.2 采收蜂蜜的工具设备应采用不锈钢割蜜刀、分蜜机采用不锈钢或无毒塑料制品。

4.2.3 使用符合食品卫生要求的装蜜容器。

4.2.4 采收蜂蜜时要保持环境卫生。

4.3 蜂蜜原料验收要求

应执行严格的原料验收检验程序，原料应符合表 1 要求，不符合要求的产品不得入库。

表 1 江西绿色生态蜂蜜原料验收要求

序号	原料验收指标		判定依据和方法
1	感官 指标	色泽	依蜜源品种不同，从水白色（近无色）至深色（暗褐色）
2		滋味、气味	具有蜂蜜的气味和滋味，无异味
3		状态	常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶
4	理化 指标	水分 / %	≤24.0
5		果糖和葡萄糖 / %	≥60.0
6		蔗糖 / %	≤5.0
			检测方法：GH/T 18796
			检测方法：SN/T 0852
			检测方法：GB 5009.8
			检测方法：GB 5009.8

表 1 江西绿色生态蜂蜜原料验收要求 (续)

序号	二级指标		判定依据和方法 (推荐)	
7	安全 卫生 指标	氯霉素 ug/kg	不得检出	
8		呋喃唑酮代谢物 (AOZ) / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
9		呋喃它酮代谢物 (AMOZ) / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
10		呋喃西林代谢物 (SEM) / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
11		呋喃妥因代谢物 (AHD) / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
12		硝基咪唑类 / (甲硝唑、洛硝哒唑、二甲硝咪唑) / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
13		碳-四植物糖 / %	≤ 7	
14		混合糖浆 (SM-X)	阴性	
15		高果糖淀粉糖浆	阴性	
16		大米糖浆 (SM-R) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	阴性	
17		甜菜糖浆 (SM-B、BS)	阴性	
18		氟罗沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
19		丹诺沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
20		麻保沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
21		伊诺沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
22		奥比沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
23		萘啶酸 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
24		培氟沙星 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
25		吡哌酸 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
26		西洛沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
27		洛美沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
28		喹帕沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
29		沙拉沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
30		双氧沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
31		氟甲喹 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
32		噁喹酸 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
33		氧氟沙星 / u ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
34		恩诺沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
35		环丙沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
36		诺氟沙星 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
37		双甲脒 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
38		氟胺菊酯 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	不得检出	
39		运输	运输工具应清洁卫生, 不得与有毒、有害、有异味的物品混运; 运输过程中应防日晒及雨雪渗淋, 严防抛摔重压	查看运输工具、清洁记录
40		贮存	仓库应干燥、清洁, 有防潮、防暑、防尘设施, 并不得与有毒、有害物品共存放	查看仓库环境, 出库记录

4.4 蜂蜜生产加工管理要求

- 4.4.1 生产、质量、检验、采购、仓储等人员应经过食品安全培训，且经考核合格。
- 4.4.2 生产加工人员应取得健康证明。
- 4.4.3 蜂蜜原料经粗滤、化蜜灭菌、过滤搅拌、精滤灌装、灯检等工序生产加工为成品。
- 4.4.4 生产加工卫生要求应符合 GB 14881 的规定。
- 4.4.5 生产企业应按照 GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 23331 的要求，建立和实施质量、环境、能源等管理体系。
- 4.4.6 生产经营企业应提供蜂蜜产地、来源、生产过程控制、运输、贮存等追溯信息。

4.5 包装及储运管理要求

- 4.5.1 所使用的包装材料应符合 GB 4806.5 或 GB 4806.7 的规定。
- 4.5.2 包装应封口严密。
- 4.5.3 产品标签应符合 GB 7718 的规定。
- 4.5.4 运输工具应清洁卫生、无异味、且具备有防雨、防晒设施，不得与有毒、有害物品混装、混运。
- 4.5.5 仓库应通风、干燥、清洁、有防鼠、防虫、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共同存放。

4.6 蜂蜜产品质量要求

- 4.6.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定，不得添加任何其他物质，同时应符合 NY/T 752 的要求，并通过绿色食品认证。
- 4.6.2 企业应每年委托有资质的检验机构对表 2 中的“质量引领”的指标要求进行一次全项目检验。检测结果应符合“质量引领”的指标要求。

5 “江西绿色生态”品牌评价要求

5.1 评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138—2019 中第 5 章规定的资源节约属性、环境保护属性、生态协同属性和质量引领属性。二级指标是一级指标的具体化。对于符合第 4 章基本要求的蜂蜜产品，由第三方认证机构按照表 2 的要求开展“江西绿色生态”蜂蜜产品品牌评价。

表 2 江西绿色生态蜂蜜产品评价指标要求

序号	一级指标	二级指标	判定依据和方法
1	资源节约	企业用水定额应符合国家和地方的要求,单位产品水消耗量 $\leq 1.0 \text{ m}^3/\text{t}$	查看能源计量使用记录、生产管理制度文件、生产记录、采购凭证,实地走访
2		单位产品综合耗能 $\leq 210 \text{ Kgce}/\text{t}$	
3		原料综合利用率 $\geq 85\%$	
4		应积极引进先进生产技术,节约能源资源和人力成本,提高生产效率	
5		生产废弃物应进行资源化回收或循环利用	
6		包装应符合 NY/T 658 的要求,应采用可再生利用或可降解材料	
7	环境保护	企业的污染物总量控制,应符合国家和地方的要求	查看环境监测结果,排放限值以当地环境部门允许值为准
8		生产污水排放应符合 GB 8978、DB36/ 852 的规定	
9		烟尘颗粒物最高可排放浓度应符合 GB 13271 的要求	

表 2 江西绿色生态蜂蜜产品评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标		判定依据和方法（推荐）	
10		单位产品废过滤布产生量 $\leq 1.0 \text{ m}^2/\text{t}$			
11		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定			
12	生态协同	设计生产工艺路线时，应以生态环境的负面影响最小作为基本原则，应符合 GB/T 24256 和 GB/T 32161 的要求		查看制度文件，工艺路线、加工过程	
13		感官指标	色泽	依蜜源品种不同，从水白色（近无色）至深色（暗褐色）	检测方法：GH/T 18796
14			滋味、气味	具有蜂蜜的气味和滋味，无异味	
15			状态	常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶	
16			杂质	无肉眼可见外来杂质	
17	质量引领	理化指标	水分 / %	≤ 19.2	检测方法：SN/T 0852
18			果糖和葡萄糖 / %	≥ 65.0	检测方法：GB 5009.8
19			蔗糖 / %	≤ 5.0	
20			锌 / (mg/kg)	≤ 25.0	检测方法：GB 5009.14
21	安全卫生指标	污染物限量	应符合GB 2762的规定		查看检测报告
22		兽药残留限量	应符合GB 31650的规定		
23		农药残留限量	应符合GB 2763的规定		
24		微生物限量	应符合GB 14963的规定		

5.2 符合 4.1 和 4.2 评价要求且通过认证的蜂蜜产品，则授予“江西绿色生态”证书和标志。

5.3 江西绿色生态蜂蜜产品不得委托第三方生产加工。

5.4 品牌评价相关方应持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化，且细化的指标应遵循先进性、合理性和适用性原则。