

TB

峨边彝族自治县峨岭云边公用品牌协会 团体标准

T/ELINGYUNBIAN 001—2019

“峨岭云边”食品安全公用品牌标准蜂蜜

2019-06-17 发布

2019-06-17 实施

峨边彝族自治县峨岭云边公用品牌协会

发布

前 言

本稿主要起草人：王顺海、曾艳、乔吉沙夫、何继业。

本标准起草单位：四川省蜂业管理站、峨边彝族自治县食品药品监督管理局、峨边彝族自治县峨岭云边公用品牌协会。

全国团体标准信息平台

“峨岭云边”食品安全公用品牌标准蜂蜜

1 范围

本标准适用于峨边县境内生产的蜂蜜。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.4 食品中灰分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 18932.1 蜂蜜中碳-4植物糖含量测定方法 稳定碳同位素比率法

GB/T 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法 分光光度计法

GB/T 18932.18 蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法 液相色谱-紫外检测法

GB/T 18932.22 蜂蜜中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖含量的测定方法 液相色谱示差折光检测法

GH/T 1015-1999 蜂蜜包装钢桶

SN/T 0852-2000 进出口蜂蜜检验方法

3 术语和定义

GB 7718确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蜂蜜 mature honey; bee 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，自然成熟的天然甜物质。

3.2

4 要求

4.1 感官要求

4.1.1 色泽

依蜜源品种不同，由水白色（几乎无色）、白色、特浅琥珀色、浅琥珀色、琥珀色至深色（暗褐色）。

4.1.2 气味

蜜源植物的花香气味较浓。没有酸或酒的挥发性气味和其它异味。

4.1.3 状态

- a) 常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶；
- b) 不应含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及其它正常视力可见外来杂质；
- c) 不应有发酵征状。

4.1.4 感官检验方法

取适量试样置于 50ml 烧杯中，在自然光下观察状态，检查其有无杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。

4.2 理化要求

理化要求见表 1。

表 1 理化要求

项目	原料	产品
水分/% \leq	20	20
果糖和葡萄糖含量/% \geq	63	63
蔗糖/% \leq	5	5
酸度 (1mol/L 氢氧化钠), mL/kg \leq	40	40
羟甲基糠醛, mg/kg \leq	15	20
淀粉酶活性 (1%淀粉溶液) / [ml/ (g · h)] \geq	15	13
灰分/% \leq	0.3	0.3
甘油 mg/kg \leq	300	300

4.3 安全卫生要求

4.3.1 应符合 GB 14963 的规定。

4.3.2 兽药残留检测项目要求见表 2

表 2 兽药残留检测项目要求

化合物	指 标 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	检验方法

氯霉素	氯霉素	不得检出 (<0.3)	按 GB/T 18932.19 规定的方法测定
硝基咪唑类	甲硝唑、洛硝哒唑、地美硝唑	不得检出 (≤ 1)	按 GB/T 20744-2006 规定的方法测定
硝基呋喃类代谢物	呋喃唑酮、呋喃西林、呋喃它酮、呋喃妥英	不得检出 (≤ 0.5)	按 GB/T 18932.24 规定的方法测定
四环素族	四环素、土霉素、金霉素、强力霉素	≤ 300	按 GB/T 18932.4 规定的方法测定

注：国家另有相关规定时，执行国家相关规定。

4.4 真实性要求

4.4.1 蜂蜜中不得添加任何其他物质。

4.4.2 真实性判定检验方法

4.4.2.1 碳-4植物糖含量采用GB/T 18932.1的方法试验时，试验结果X（蜂蜜中碳-4植物糖的百分含量）不得大于7。

4.4.2.2 《蜂蜜中混合糖浆共有标识物标准检测方法》检测结果呈阴性。

4.5 特殊限制要求

不应使用化学或生化处理方法改变蜂蜜的结晶变化。

加热处理时温度不宜过高、时间不宜过长，防止蜂蜜基本成分发生变化，造成质量损害。

5 试验方法（国家标准对以下试验方法有新规定时，按国家标准对以下试验方法进行调整）

5.1 总则

本章规定的试验方法是仲裁采用的方法。

5.2 试样制备

试验方法标准有规定的，按标准规定制备。没有规定的，按SN/T 0852-2012中4.2制备。

5.3 水分

采用SN/T 0852-2012中4.4.1规定的方法。

5.4 果糖和葡萄糖、蔗糖

采用GB/T 18932.22规定的方法。

5.5 灰分

采用GB 5009.4规定的方法。

5.6 真实性要求

5.6.1 采用GB/T 18932.1规定的方法

5.7 酸度

采用SN/T 0852-2012中4.4.7规定的方法。试验结果换算成以(1mol/L 氢氧化钠)ml/kg为单位。

5.8 羟甲基糠醛

采用GB/T 18932.18规定的方法。

5.9 淀粉酶活性

采用GB/T 18932.16规定的方法。

5.10 色泽

采用SN/T 0852-2012中4.3.1.2规定的方法。

5.11 甘油

采用GB/T 18932.6规定的方法。

6 包装

6.1.1 接触蜂蜜的包装容器和材料应符合国家食品安全卫生要求。包装容器在使用前应清洗干净，并吹干或晾干。

6.1.2 包装场地应清洁卫生，并远离污染源。

6.1.3 灌装人员在操作前应洗手消毒，并穿戴洁净的工作衣帽。

6.1.4 包装应严密。容器内应保留适当空隙，防止蜂蜜受热溢出。灌装后应立即盖好桶盖。

7 标志

7.1 非零售包装的标志

在包装上应标明产品名称、生产日期或批号、生产者（加工者或包装者）的名称和地址。

7.2 预包装的标签

7.2.1 应符合GB 7718要求。

7.2.2 非零售包装产品的标签应按照GB 7718中4.1项下的相应要求标示产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮存条件，其他内容如未在标签上标注，则应在说明书或合同中注明。

图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。

8 贮存

8.1 贮存场所应清洁卫生，防高温，防风雨，远离污染源。

8.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的物品同场所贮存。

9 运输

9.1 运输工具应清洁卫生。

9.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的货物混装运输。

9.3 防曝晒、防风雨。

附录 A

(规范性附录)

峨边云边公用品牌标准产品授权图案



峨边小凉山公用品牌授权产品