

芦溪县电子商务协会团体标准

T/LXDX 001-2020

蜂产品流通规范

Distribution practice for bee products

2020-7-10 发布

2020-7-27 实施

芦溪县电子商务协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由芦溪县电子商业协会提出并归口。

本标准起草单位：浙江甲骨文超级码科技股份有限公司、杭州维甄科技有限公司、芦溪县长丰乡镇麓水蜂蜜养殖专业合作社、江西鑫超商贸有限公司。

本标准主要起草人：庞伟、邱述军、刘爱芬、班友柱、刘其林。

蜂产品流通规范

1 范围

本标准规定了芦溪县电子商务协会成员企业蜂产品的质量要求、包装及标志、储存、销售、不合格蜂产品的处理、设施要求、卫生管理、试验方法、检验规则和运输等要求。

本标准适用于市场销售的预包装蜂产品。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 20573 蜜蜂产品术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生

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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GH/T 18796 蜂蜜

GB/T 18932.21 蜂蜜中氯霉素残留量的测定方法 酶联免疫法

GB/T 18932.28 蜂蜜中四环素族抗生素残留量测定方法 酶联免疫法

SN/T 0213.5 出口蜂蜜中氟胺氰菊酯残留量的检验方法 液相色谱法

GB/T 23509 食品包装容器及材料 分类

SN/T 0852 进出口蜂蜜检验方法

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

3 术语和定义

GB/T 20573界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用，下列重复给出了GB/T 20573中的某些术语和定义。

3.1

蜂产品 bee products

蜜蜂在繁衍过程中形成的有用物质。

注：包括蜜蜂采集物、分泌物和生殖繁衍物。

[GB/T 20573-2006，定义4.1]

3.2

蜂蜜 honey

蜜蜂采集植物的花蜜、蜜露等分泌物，与自身分泌物结合后在巢脾内经过充分酿造而成的天然甜物质。

注：蜂蜜含有多种糖，主要是葡萄糖和果糖。此外，还含有有机酸、酶和来源于蜜蜂采集的固体颗粒物如植物花粉等。蜂蜜的气味和色泽随蜜源的不同而不同。色泽是水白色、琥珀色或深色。蜂蜜在通常情况下呈粘稠流体状，贮存时间较长或温度较低时可形成部分或全部结晶。

[GB/T 20573-2006，定义4.1.7]

3.3

蜂王浆 royal jelly

工蜂咽下腺和上颚腺等腺体分泌的，主要用于饲喂蜂王和蜂幼虫的乳白色、淡黄色或浅橙色浆状物质。

[GB/T 20573-2006，定义4.1.8]

3.4

蜂花粉 bee pollen

工蜂采集花粉，用唾液和花蜜混合后形成的物质。

注：包括工蜂采集形成的团粒和人工粉碎加工形成的粉末。

[GB/T 20573-2006，定义4.1.3]

3.5

蜂胶 propolis

工蜂采集植物树脂，与上颚腺、蜡腺等分泌物混合后形成的胶黏性物质。

[GB/T 20573-2006，定义4.1.4]

3.6

临期蜂产品 bee products near the shelf life

临近包装物上标注的最后保质日期的期限，但尚未超过保质期的预包装蜜蜂产品。

注：根据蜂产品保质期和贮存条件等情况，对临期蜂产品界定如下：保质期在30天以上（含30天）的，临期为保质期届满前7天；保质期在30天以下的，临期为保质期届满前2天。

4 质量要求

4.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	浅琥珀色、琥珀色至深琥珀色。
气味与口感	香味浓郁，口感甜腻，无异味。
状态	常温下质地粘稠，流体状。不得发酵。

杂质	不含肉眼可见的杂质。
----	------------

4.2 理化要求

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分 (g/100g)	17~25
果糖和葡萄糖 (g/100g) \geq	65
蔗糖 (g/100g) \leq	5
灰分 (g/100g) \leq	0.4
酸度 (1mol/L氢氧化钠) (ml/kg) \leq	40
淀粉酶活性 (1%淀粉溶液) [ml/(g·h)] \geq	8

4.3 卫生安全要求

卫生安全要求应符合表3的规定。

表3 安全卫生指标

项目	指标
菌落总数 (cfu/g) \leq	1000
大肠菌群 (MPN/100g) \leq	30
霉菌、酵母菌总数 (cfu/g) \leq	200
嗜渗酵母总数 (cfu/g) \leq	200
致病菌	不得检出
羟甲基糠醛 (HMF) (mg/kg) \leq	30
氯霉素 (ug/kg) \leq	0.3
四环素族抗生素 (mg/kg) \leq	0.015
氟胺氰菊酯 (mg/kg) \leq	0.02

5 蜂产品的包装及标志

5.1 包装材料与包装规格

5.1.1 包装材料应使用符合GB 4806.7、GB/T 4456规定的企业生产的产品或其他食品包装容器。

5.1.2 包装规格根据市场需求进行定制。

5.2 标志与标识

5.2.1 非零售包装

5.2.1.1 非零售包装产品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。

5.2.1.2 非零售包装产品的标签应按照GB 7718中4.1的相关要求标示产品名称、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。

5.2.2 预包装

预包装产品的标签标志应符合GB 7718和GB 28050的规定,符合法律、法规的规定,并符合相应食品安全标准的规定;应清晰、醒目、持久,应使消费者购买时易于辨认和识读;直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。

6 蜜蜂产品的储存

6.1 蜂王浆储存场所需配备冷冻设施,确保在 -18°C 下贮存。蜂花粉真空充氮包装,在常温下保存,其他包装的应在 -5°C 以下保存。蜂王浆冻干品及蜂胶产品的储存温度应不超过 20°C 。蜂蜜储存环境在阴凉干燥处,避免阳光直射。

6.2 储货场所应清洁卫生,常温存放的产品保持干燥通风,阴凉无阳光直射,具有布局合理的照明、防尘、防蝇、防鼠、防虫设备。

6.3 蜂产品存放场地应设隔离地面的平台和层架,存放设施应离墙 $10\sim 15\text{cm}$,最底层隔离距离地面 $10\sim 15\text{cm}$,各设施之间应留出通道,便于人员通行。

6.4 蜂产品必须存放到仓库的指定区域,该区域内不得存放其他杂物及有毒、有害、有异味或其他对产品产生不良影响的物品,并应与个人生活空间及其他污染源保持距离。

6.5 蜂产品经营者应建立出入库登记制度,并设专人负责管理,做好蜂产品出入库记录和冷冻冷藏柜等的储存温度记录,定期对库存数量进行盘点。

6.6 蜂产品经营者应配备专人负责对储货场所定期清扫、通风换气,并定期查看是否有超过保质期蜂产品,如发现超过保质期蜂产品应及时处理。

7 蜂产品的销售

7.1 从事蜂产品批发业务的经营者应建立蜂产品销售台账,如实记录批发蜂产品的品种、规格、数量、流向等内容,销售台账保存期限不得少于2年。

7.2 蜂产品经营者应对销售蜂产品进行定期检查和清货,对变质、外包装破损、出厂日期等标识不清或不符合食品安全标准的蜂产品,应及时下架,不得销售。

7.3 临期蜂产品销售专区,将临期蜂产品统一放置到临期专区销售,并向消费者做出醒目提示。

7.4 对于采用捆绑形式销售的临期蜂产品,属于附赠的商品应加贴“赠品”字样标识,捆绑及“赠品”字样标识不得遮盖产品生产日期。

7.5 蜂产品销售环节的存放条件应满足产品标签标识上明示的温度要求。

8 不合格蜂产品的处理

- 8.1 蜂产品经营者如在储存或销售过程中发现超过保质期或变质的蜂产品，应立即下架，隔离、标识、记录并统一处理。
- 8.2 蜂产品经营者应建立不合格蜂产品退市和召回制度，如发现有不符合食品质量安全国家标准等的不合格蜂产品，应立即停止销售，全部下架封存，并接受退换货。同时立即报告监管部门。
- 8.3 蜂产品经营者对于下架的不合格蜂产品进行追溯。
- 8.4 蜂产品经营者应建立不合格蜂产品处理记录，对发现的不合格蜂产品，应如实记录蜂产品名称、供应者、下架原因、下架时间、处理方式、处理数量、监销人员姓名、通知和报告情况等。
- 8.5 蜂产品经营者应根据消费者购货凭证，依法对消费者履行不合格蜂产品的更换、退货等义务。

5 设施要求

5.2.1 个人卫生设施

- 5.2.1.1 车间入口处应设置更衣室和换鞋（穿戴鞋套）设施；其大小与生产人员数最相适应，工作服悬挂上方应设紫外灯。更衣室内应有与生产人员数相适应的储衣柜、鞋架，以保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。
- 5.2.1.2 应在车间入口设置洗手、干手和消毒设施；与设施配套的水龙头其开关应为非手动式。
- 5.2.1.3 洗手设施的水龙头数量应与同班次食品加工人员数量相匹配（数量不低于10人/个）。必要时应设置冷热水混合器。洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成，其设计及构造应易于清洁消毒。应在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法。
- 5.2.1.4 应根据需要设置卫生间，卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁；卫生间内的适当位置应设置洗手设施。卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。出入口不能正对车间门，要避开通道，卫生间门应设自动关闭装置，要有良好的排风及照明设施。

5.2.2 防护设施

车间和仓库应有防火、防爆、防水、防鼠、防蝇、防虫，以及防家禽、家畜和宠物出入的相应设施。如放置灭火器、安装防鼠板、安装纱门、纱窗、排水口网罩、通风口网罩、下水道隔离网等设施。

6 卫生管理

6.1 管理要求

- 6.1.1 应制定卫生管理制度及考核标准，并实行岗位责任制。
- 6.1.2 应制定卫生检查计划，并对计划的执行情况进行记录并存档。

6.2 厂区环境卫生管理

- 6.2.1 厂区及邻近厂区的区域，应保持清洁。厂区内道路、地面养护良好，无破损，无积水，不扬尘。
- 6.2.2 厂区内草木应定期修剪，保持环境整洁；不得堆放杂物。
- 6.2.3 排水系统应保持通畅，不得有污泥淤积。
- 6.2.4 应设置废弃物临时存放设施。废弃物根据其性质分类存放。废弃物存放设施应为密闭式，污物不得外溢，做到日产日清。

6.3 厂房及设施卫生管理

- 6.3.1 厂房内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新；厂房地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时修补。
- 6.3.2 生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。
- 6.3.3 原材料预处理场所、加工制造场所，每天开工前和下班后应及时清洁，保持良好卫生状况。
- 6.3.4 生产作业场所，应采取措施（如纱窗、气幕、栅栏等）防止有害生物侵入。
- 6.3.5 存放废弃物的容器应密闭，做到日产日清。
- 6.3.6 包装车间内应设置简易配料库，避免在生产期间频繁开门，以免害虫等病媒进入生产区域。
- 6.3.7 除卫生和工艺需要，均不得在生产车间使用和存放可能污染蜂蜜的任何种类的药剂。供车间内部使用的清洁消毒用品，应设专区或专柜存放，并明确标示，有专人负责管理。
- 6.3.8 生产车间进口应备有工作鞋或备有防污染鞋套。

6.4 机器设备卫生管理

- 6.4.1 用于生产、包装、储运等的设备、工器具，应定期清洁。
- 6.4.2 对使用的机器设备、工器具每天开工前和下班后应进行清洁。
- 6.4.3 可移动设备和工器具，应放置在能防止其食品接触面再受污染的场所，并保持适用状态。
- 6.4.4 车间内移动水源的软质水管喷头或者水枪保持正常的工作状态，在任何情况下都不得落地。
- 6.4.5 所有蜂蜜接触面，应防止锈蚀。
- 6.4.6 用于清洗与产品接触的设备 and 工器具的清洗用水，应符合 GB 5749 的规定。

6.5 清洁管理

- 6.5.1 企业应制定清洁制度和措施，保证企业所有场所、设备和工器具的清洁卫生。
- 6.5.2 直接用于清洁蜂蜜的加工设备、工器具及包装材料的清洁剂应是食品行业允许使用的清洁剂。
- 6.5.3 一般不得使用金属材料（如钢丝绒）清洗设备和工器具。特殊情况下必须使用金属材料清洗时，应严格防止金属物混入产品。
- 6.5.4 清洁的方法应安全、卫生，消毒剂、洗涤剂应在安全、适用的状态下使用。
- 6.5.5 用于清扫、清洗和消毒的设备、工器具应放置于专用场所内，由专人妥善管理。
- 6.5.6 应对清洁程序进行记录，如洗涤剂和消毒剂的品种、作用时间、浓度、对象、温度

等。

6.5.7 清洗剂、消毒剂均应有固定包装，定点存放，专人保管，建立管理制度。

6.6 人员卫生管理

6.6.1 人员健康

6.6.1.1 企业应建立从业人员健康检查和档案管理制度。

6.6.1.2 蜂蜜加工及相关人员每年应进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。上岗前应接受卫生培训。

6.6.1.3 蜂蜜加工及相关人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

6.6.2 个人卫生

6.6.2.1 蜂蜜加工人员应保持良好的个人卫生。

6.6.2.2 进入生产车间前，应穿戴好整洁的工作服，工作帽、工作鞋（靴）。工作服应盖住外衣，头发不应露出帽外，必要时佩戴口罩。

6.6.2.3 上岗前、如厕后、接触可能污染蜂蜜的物品后或从事与生产无关的其他活动后，应洗手消毒。生产加工、操作过程中应保持手部清洁。

6.6.2.4 蜂蜜加工人员不应涂指甲油，不应使用香水，不应佩戴手表及饰物。

6.6.2.5 工作场所严禁吸烟、吃食物或进行其他有碍蜂蜜卫生的活动。

6.6.2.6 个人衣物应贮存在更衣室个人专用的更衣柜内，个人用其他物品不应带入生产车间。

6.6.3 来访者

来访者进入蜂蜜生产加工、操作场所应符合现场操作人员卫生要求。

6.7 有害生物防治管理

6.7.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

6.7.2 应保持各种卫生防护设施完好，防止家禽、家畜、鼠类、昆虫等侵入。若发现有虫害痕迹时，应追查来源，消除隐患。

6.7.3 应制定虫害控制措施，并定期检查。

6.7.4 可采用物理、化学或生物制剂进行处理，其灭除方法应不影响蜂蜜的安全和产品特性，不污染食品接触面及包装材料。

6.7.5 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好防止人身、产品、设备、工器具的污染和中毒的预防措施。

6.7.6 厂区应定期进行有害生物治理工作。但治理工作不能在生产过程中进行。治理工作应有相应的记录。

7 试验方法

7.1 取样

按 SN/T 0852 中 2 规定取样。每份样品重量不得少于 0.5kg。

7.2 试样制备

按 SN/T 0852 中 3.1 规定制备。

7.3 感官检验

7.3.1 色泽

按 SN/T 0852 中 3.2 规定检验。

7.3.2 气味和味道

按 SN/T 0852 中 3.3 规定检验。

7.4 理化检验

7.4.1 水分

按 GB 18796 中 5.3 规定检验。

7.4.2 果糖和葡萄糖

按 GH/T 18796 中 5.4 规定检验。

7.4.3 蔗糖

按 GH/T 18796 中 5.4 规定检验。

7.4.4 灰分

按 GH/T 18796 中 5.5 规定检验。

7.4.5 酸度

按 GH/T 18796 中 5.7 规定检验。

7.4.6 淀粉酶活性

按 GH/T 18796 中 5.9 规定检验。

7.5 卫生安全检验

7.5.1 微生物限量

按 GB 14963 中 3.6 规定方法检验。

7.5.2 羟甲基糠醛

按 GH/T 18796 中 5.8 规定检验。

7.5.3 氯霉素

按 GB/T 18932.21 规定检验。

7.5.4 四环素族抗生素

按 GB/T 18932.28 规定检验。

7.5.5 氟胺氰菊酯

按 SN/T 0213.5 规定检验。

8 检验规则

8.1 组批规则

原料品质、工艺条件、品种、规格、包装相同的产品为一批。

8.2 抽样方法

按照 SN/T 0852 标准有关规定执行。一式三份供检验、复验和备查用，每份样品的重量不得少于 0.5kg。

8.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产方最终检验部门按本部分 7 进行检验。检验符合本部分 4.1、4.2、4.3 后附合格证方可出厂。出厂检验项目也可根据产品接受方要求进行。进入流通领域应按有关规定和标准检验。

8.4 型式检验

有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 停产 3 个月后，恢复生产时；
- b) 原料、工艺条件、环境等条件变化，并可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 质量监督部门其他或主管部门提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

出厂检验和型式检验要求有一项以上(含一项)未达到本标准规定要求时,应重新在同一批产品中加倍抽样进行复检,若仍有一项未达标,则判定该批产品不合格。

9 蜂产品的运输

9.1 蜂产品应使用经消毒合格、符合食品卫生要求的运输工具,并应配备防雨、防尘、防晒、防潮、防蝇设施。运输包装上的贮运标志应符合 GB 7718 及 GB/T 191 的规定。

9.2 需冷冻保存的蜂王浆等蜂产品,应使用专用冷链运输工具运输,并有专人对运输过程中蜂王浆等蜂产品存放温度进行测量并做好记录。

9.3 运输过程中应避免强烈震荡、撞击,且不得与有毒、有害、有异味或对蜂产品产生不良影响的物品混装、混运,不得与非食品或生鲜食品混运。

9.4 运输过程应记录运输起止日期、产品的品名、规格、数量,并按日期进行分类存档,存档时间不少于 2 年。
