

ICS 67.180.10

X 31

团体标准

T/LYCY 020-2020

大兴安岭蜂蜜

Daxing'anling Honey

2020 - 12 - 25 发布

2021 - 01 - 01 实施

中国林业产业联合会 发布

目 录

前 言.....	2
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	3
4 生产技术要求.....	4
5 加工技术要求.....	4
6 质量要求.....	5
7 检验规则.....	5
8 包装及标识.....	6
9 贮存.....	6
10 运输.....	6
附录 A（规范性）黑龙江省大兴安岭地区范围示意图.....	7

前 言

本标准依照 GB/T 1.1-2020 给出的规则编制。

本标准由大兴安岭林业集团公司提出。

本标准由中国林业产业联合会归口。

本标准主要起草单位：大兴安岭林业集团公司产业发展处。

本标准主要起草人：周伟 赵文鹏 周峰 宋亚军

本标准由大兴安岭林业集团公司产业发展处负责解释。

本标准首次发布。

大兴安岭蜂蜜

1 范围

本标准规定了大兴安岭优质蜂蜜的术语和定义、生产技术要求、加工技术要求、质量要求、检验规则、包装及标识、贮存、运输。

本标准适用于大兴安岭蜂蜜的生产、经营活动。

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 14881 食品安全国家标准食品企业通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准蜂蜜

GB 15618 土壤环境质量标准

GB 3095 环境空气质量标准

GB 31650 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量

GB 4806.6 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准食品中灰分的测定

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 5009.239 食品安全国家标准食品酸度的测定

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB/T 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法分光光度法

GB/T 21528 蜜蜂产品生产管理规范

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

NY 5027 无公害食品畜禽饮用水水质

NY/T 5139 无公害食品蜜蜂饲养管理准则

SN/T 0852 进出口蜂蜜检验规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大兴安岭蜂蜜 Daxing'anling honey

指以黑龙江省大兴安岭地区范围作为蜜源地的蜂蜜为主要原料生产的、符合本标准的蜂蜜。

3.2

采集群 colonies for getting honey

采集花蜜、花粉等的蜂群。

4 生产技术要求

4.1 蜜源要求

黑龙江省大兴安岭地区作为蜜源地范围，见附录 A。

4.2 蜂场环境要求

蜂场周边空气质量应符合 GB 3095 环境空气质量标准中环境空气功能区一类区质量要求、水质应符合 NY 5027 畜禽饮用水水质要求、土壤应符合 GB 15618 二级以上标准值要求。

4.3 生产工具和设备

生产工具和设备应符合下列要求：

- a)割蜜刀：采用 304 以上不锈钢制造；
- b)摇蜜机：采用 304 以上不锈钢或食品级塑料制造；
- c)巢础：使用蜂蜡巢础。

4.4 生产群的组织和管理

4.4.1 蜂群要求

4.4.1.1 蜂群应为大兴安岭范围内的中华蜜蜂或东北黑蜂。

4.4.1.2 生产群无用药史或休药期在一年以上。

4.4.2 培育采集群

在当地蜜源流蜜期前 45 天开始培育采集蜂。

4.4.3 组织采集群

在当地蜜源流蜜期 15 天前，组织强采集群。

4.5 取蜜原则

4.5.1 取蜜前，工作人员应采取消毒措施，场所应干净卫生，用具和容器应清洗、消毒并晾干。

4.5.2 蜜脾封盖 80%以上。

4.5.3 取蜜应在上午 12:00 前进行。

4.6 取蜜步骤

4.6.1 脱蜂

抖落巢脾上的蜜蜂。

4.6.2 切割蜜盖

割掉已封盖蜜巢房的蜡盖。

4.6.3 分离蜂蜜

使用摇蜜机把巢房内的蜂蜜分离出来。

4.6.4 分离蜂蜜后的预处理

分离后的蜂蜜经双层过滤器后放在容器内静置 24h，除去上层漂浮物，装入符合 GB 4806.6 要求的容器内，留有 20%空隙，以防转运时震荡及受热外溢。

5 加工技术要求

5.1 加工原料验收及其它卫生要求

5.1.1 原料应符合 GB 14963 蜜源要求的规定。

5.1.2 提供原料的蜂场应符合 GB/T 21528、NY/T 5139 的管理规定。

5.1.3 生产加工人员的应有健康证明。

5.1.4 生产加工企业应符合 GB 14881 的规定。

5.2 加工过程控制要求

5.2.1 融蜜

5.2.2 融蜜应采用双层不锈钢融蜜罐，温度控制在 45℃以下。

最后一次过滤的目数应≥120 目，且过滤温度不得超过 45℃。

6 质量要求

6.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	依蜜源品种不同，从水白色（几乎无色）、白色、特浅琥珀色、浅琥珀、琥珀色至深色（暗褐色）	按 SN/T 0852 规定的方法检验
气味	依蜜源植物的花的气味。单一花种蜂蜜有该种蜜源植物的花的气味。没有酸或酒的挥发性气味和其他异味。	
滋味	依蜜源品种不同，甜、甜润或甜腻。某些品种有微苦、涩等刺激味道	
状态	状态要求如下：a) 常温下呈稠流体状，或部分及全部结晶；b) 不含蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及其他肉眼看见杂物；c) 没有发酵征状	

6.2 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	要求	检验方法
水分/%	≤20	按 GB 5009.3 规定的方法检验
果糖和葡萄糖含量/%	≥65	按 GB 5009.8 规定的方法检验
蔗糖/%	≤1	按 GB 5009.8 规定的方法检验
酸度（1mol/L 氢氧化钠）/（mL/100g）	≤40	按 GB 5009.239 规定的方法检验
淀粉酶活性（1%淀粉溶液）/[mL/（g·h）]	≥4	按 GB/T 18932.16 规定的方法检验
灰分/%	≤0.4	按 GB 5009.4 规定的方法检验
锌（Zn）/（mg/kg）	≤25	按 GB 5009.14 规定的方法检验

6.3 卫生要求

污染物限量、农药残留限量及微生物限量应符合 GB 14963 的规定。兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

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

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

产品出厂前，应由生产方最终检验部门进行检验，符合本标准 6.1、6.2、6.3 规定附合格证方可出厂。出厂检验项目也可根据产品接收方要求进行。进入流通领域应按有关规定和标准检验。

7.3.2 型式检验

有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a)停产三个月后，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较大差异时；
- d)质量监督部门或其他部门提出型式检验要求时。

7.4 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，应重新在同一批次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。

8 包装及标识

8.1 包装材料与包装规格

8.1.1 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。

8.1.2 包装规格根据市场需求进行定制。

8.2 标识

8.2.1 非零售包装

8.2.1.1 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。

8.2.1.2 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。

8.2.2 预包装

预包装标签应符合 GB 7718 要求。

9 贮存

9.1 贮存场所应清洁卫生，防高温，防风雨，远离污染源。

9.2 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。

10 运输

10.1 运输工具应清洁卫生，防暴晒、防风雨。

10.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的货物混装运输。

附录 A
(规范性附录)
黑龙江省大兴安岭地区范围示意图

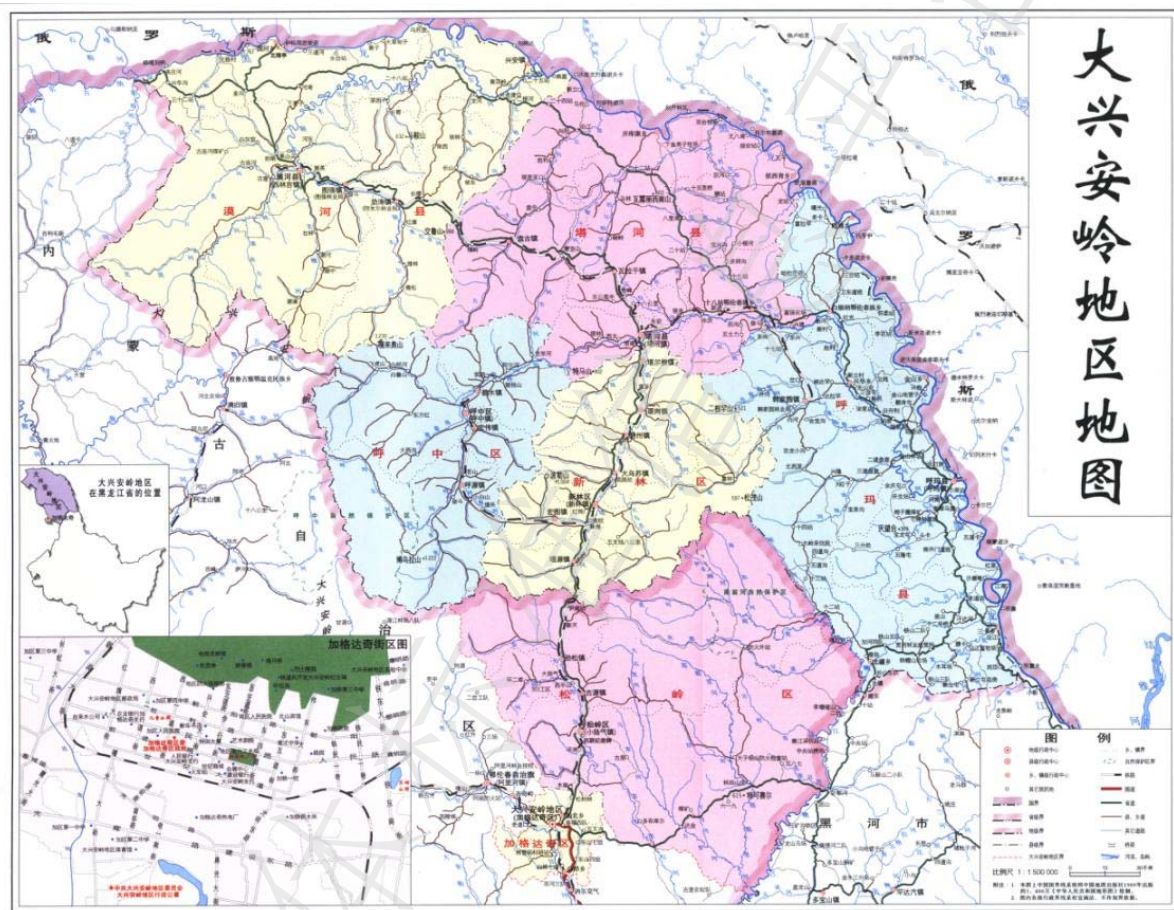


图 A.1 黑龙江省大兴安岭地区范围示意图