

T/YFX

宜昌市蜜蜂产业协会团体标准

T/YFX 001—2022

中华蜜蜂蜂蜜生产技术规范

Technical Specification for honey production of *Apis cerana cerana*

2022 - 08 - 01 发布

2022 - 10 - 01 实施

宜昌市蜜蜂产业协会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 中华蜜蜂	1
3.2 采蜜群	1
3.3 流蜜期	1
3.4 分离蜜	1
4 蜂场场区要求	2
4.1 场区选址	2
4.2 空气质量	2
4.3 水源	2
4.4 其他要求	2
5 蜜蜂饲养管理技术要求	2
5.1 养蜂人员	2
5.2 蜜源要求	2
5.3 养蜂机具	2
5.4 引种	2
5.5 蜂群日常基础管理	2
5.6 采收前采蜜群培育	2
5.7 流蜜期管理	2
6 蜂蜜生产要求	2
6.1 蜂蜜采收	2
6.2 分离蜜生产	3
7 质量要求	3
7.1 感官要求	3
7.2 理化指标	3
7.3 安全卫生指标	4
7.4 加工过程中的卫生要求	4
7.5 净含量	4
8 检验	4
8.1 感官检验要求	4
8.2 理化指标检验要求	4
8.3 检验方式	4
9 标志、包装、运输、贮存	5

9.1 标志	5
9.2 包装	5
9.3 运输	5
9.4 贮存	5
10 档案管理	5

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。

本文件由宜昌市蜜蜂产业协会提出并归口。

本文件起草单位：宜昌市蜜蜂产业协会、宜昌市畜牧技术推广站、宜昌百花缘蜂业有限公司、宜昌市点军区蜜农中蜂养殖专业合作社。

本文件主要起草人：朱德江、苏毅、熊雄、张敏、彭炳翔、谭玉泉、赵元章、孙群。

本标准实施应用中的疑问或对本标准的有关修改意见、建议请反馈至宜昌百花缘蜂业有限公司，联系电话18671758286，邮箱44075375@qq.com。

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。

中华蜜蜂蜂蜜生产技术规范

1 范围

本标准规定了中华蜜蜂蜂蜜生产技术要求、贮存、档案管理等。本标准适用于中华蜜蜂蜂蜜生产技术。

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/T 191 包装储运图示标志
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 3095 环境空气质量标准
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 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 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法 分光光度法
GB 18932.18 蜂蜜中羟甲基糠醛的测定方法 液相色谱—紫外检测法
GB 18932.22 蜂蜜中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖含量测定方法 液相色谱—示差折光检测法
GB 19168 蜜蜂病虫害综合防治规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量
NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
SN/T 0852 进出口蜂蜜检验规程
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 中华蜜蜂

简称中蜂，是东方蜜蜂的一个亚种，属中国独有蜜蜂品种，是我国特有生态地理条件下森林群落及传统农业的主要传粉昆虫。

3.2 采蜜群

指用于生产商品蜜的蜂群。

3.3 流蜜期

指外界有一种或多种主要蜜源植物开花，蜂群大量生产蜂蜜的时期。

3.4 分离蜜

指从切块巢蜜中分离出来并经过过滤的成熟蜂蜜。

4 蜂场场区要求

4.1 场区选址

蜂场应建于地势干燥、背风向阳、排水良好、蜜源植物多的区域。场区半径3 km内无以蜜、糖为生产原料的食品厂，畜禽及水产养殖场，化工厂，农药厂，造纸厂，扬尘较大的企业及垃圾填埋场。

4.2 空气质量

蜂场周围空气质量应符合GB 3095-2012中环境空气质量功能区二类区要求。

4.3 水源

蜂场周围水源水质应符合NY 5027中幼禽的饮用水要求。

4.4 其他要求

蜂场周围3km应无果蔬农药使用。

5 蜜蜂饲养管理技术要求

5.1 养蜂人员

蜂场工作人员至少每年进行一次健康检查。传染病患者严禁从事蜜蜂饲养和蜂产品生产工作。

5.2 蜜源要求

距蜂场3公里范围内应具备丰富的蜜源植物。定地蜂场附近至少要有两种以上主要蜜源植物和种类较多、花期不一的辅助蜜源植物。半径5公里范围内存在有毒蜜源植物的地方，在有毒植物开花期，应将蜂群移。主要有毒植物为雷公藤、博落回、藜芦、紫全藤、钩吻、乌头等。

5.3 养蜂机具

蜂箱、隔王板、饲喂器、王台条等应选用无毒、无味材料制成，分蜜器具选用不锈钢或全塑、纱布等无污染器具，割蜜刀选用不锈钢割蜜刀。

5.4 引种

选用优质华中中蜂王繁育，禁止从疫区引进生产用种王、种群或输送卵虫养王。

5.5 蜂群日常基础管理

蜂群的管理应符合GB/T 41227-2021 蜜蜂饲养管理技术规范及B42T 1074-2015 中华蜜蜂传统饲养技术规程的要求。

5.6 采收前采蜜群培育

流蜜期前40~45天开始培育采蜜群，采蜜群的群势应达到1万只以上，健康无病害。应及时合并弱群和失王群，更换消毒过的蜂箱，淘汰旧脾和烂脾，调整到蜂多于脾或蜂脾相称。外界花粉缺乏或蜂群内储粉少时应为蜂群补饲花粉。气温稳定时，应适当奖励饲喂糖饲料促使蜂王产卵。子脾达到七成以上时，应适时添加新巢脾。强群出现分蜂前兆（产生大面积雄蜂蛹），应及时从中抽取全部封盖子脾，与弱群中抽取的卵虫脾互换，抑制分蜂。应及时培育新蜂王，替换产卵力下降的老劣蜂王和出现分蜂前兆蜂群的蜂王。

5.7 流蜜期管理

流蜜期前 6~7 天应限制蜂王产卵，用框式隔王板将蜂王控制在巢箱内一个小区内，保证区域内有封盖子脾和蜜、粉脾。流蜜期结束前 3~5 天，撤掉隔王板，恢复蜂王产卵。流蜜期间，每 2~3 天在活隔板内增加贮蜜用空巢脾 1 张。蜂群酿造蜂蜜期间，应扩大巢门、揭去覆布、打开通风窗，促使蜂箱内水分排出，同时应注意遮阴防晒。

6 蜂蜜生产要求

6.1 蜂蜜采收

6.1.1 工艺流程

采收→过滤→包装。

6.1.2 采收时间

中蜂蜂蜜生产不宜安排在 3~4 月份蜜蜂春繁时期，宜在 5~6 月份或 9~10 月份两个时间段，蜜脾应达到 90% 以上封盖 7 天以上才能采收。

6.1.3 采收前注意事项

蜂蜜采收选择在主要蜜源植物的流蜜期的晴天进行。当蜂箱内子脾上周贮蜜区蜂蜜 80% 封盖时，即可取蜜。流蜜期前期和流蜜中期，可取出蜂箱内全部封盖成熟蜜。流蜜后期，应少取或者不取蜜。取蜜前应先将蜂场及周边场所打扫干净，保证取蜜场地周围无污染、无异味，避免驱蜂烟尘污染。除巢础和喷烟器以外的所有生产工具在使用前必须进行清洗消毒，消毒方法符合 GB/T 19168 标准要求。

等杂物清理干净，放入配套的巢蜜包装盒，盖紧后封口保存。

6.2 分离蜜生产

6.2.1 压蜜

将切块巢蜜放入压蜜机中压榨分离出蜂蜜。

6.2.2 沥蜜

将切块巢蜜捣碎，放在 20~30 目的滤网上，悬置于容器上方沥出蜂蜜。

6.2.3 过滤

压榨或沥出的蜂蜜使用 50~80 目的滤网进行过滤，然后放入干净干燥的容器中静置澄清 24 小时，清理蜂蜜表面浮出的蜡屑等杂质后，密封贮存。

6.2.4 采收后清理

割取过的巢脾放回原群蜂箱，由蜜蜂清理残蜜。取蜜完毕后迅速打扫操作区域，将洒在地上的蜜滴冲洗干净，清理切割、压榨和过滤后剩下的空脾和蜡渣，另行保存。

7 质量要求

7.1 感官要求

成熟蜂蜜色泽应为琥珀色或深琥珀色。有典型、显著的自然花香气息，口感甜润、余味清香悠久。常温下呈黏稠流体状，或结晶状。不得含有蜜蜂肢体幼虫，蜡屑及正常视力可见杂质（食蜡屑巢蜜除外）。

7.2 理化指标

成熟蜂蜜浓度须达到波美度 42° Bé以上；水分含量应小于或等于18（g/100g）；果糖和葡萄糖含量应大于或等于65（g/100 g）；蔗糖含量应小于或等于3（g/100 g）；淀粉酶活性（1%淀粉溶液）应不低于10（mL/g·h）；羟甲基糠醛含量应小于或等于20 mg/kg，锌含量应小于或等于20（mg/kg）。

7.3 安全卫生指标

7.3.1 污染物限量指标

应符合GB 2762 的规定。

7.3.2 农药残留量

应符合GB 2763 的规定。

7.3.3 兽药残留量

应符合GB 31650及相关规定。

7.3.4 微生物指标

应符合GB 14963的规定。

7.4 加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验

8.1 感官检验要求

应按SN/T 0852的相应检验方法检验。状态及杂质检验方法为在自然光下观察状态，检查其无杂质。

8.2 理化指标检验要求

水分应按SN/T 0852的方法测定。果糖、葡萄糖和蔗糖应按GB 5009.8 的方法测定。淀粉酶活性应按GB/T 18932.16的方法测定。羟甲基糠醛应按GB/T 18932.18的方法测定。净含量应按JJF 1070的方法测定。

8.3 检验方式

8.3.1 抽检

应按SN/T 0852的规定执行。

8.3.2 出厂检验

每批产品须经生产企业质量检验部门检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量等。

8.3.3 型式检验

每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。出现前后两次抽样检验结果差异较大、生产工艺有较大改变、产品停产半年以上，又恢复生产、国家食品安全监管部门提出型式检验要求等情况时也应进行型式试验。

8.3.4 检验判定规则

检验项目符合本标准规定时，该批产品判定为合格产品。出厂检验项目或型式检验项目中，微生物指标不合格时，判定该批产品不合格，不得复检。其余指标有不合格情况时，可在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品标志应符合GB 7718和GB 28050的规定，外包装标志按照GB/T 191的规定执行。符合本标准要求的产品，可使用宜昌蜂蜜公共品牌产品专用标志。

9.2 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.1的规定。

9.3 运输

应采用无污染的交通工具运输，运输过程中，防止雨淋，注意防晒、防火；不得与有毒有害物质混运。

9.4 贮存

贮存场地清洁卫生，远离污染源，不得与有毒、有害、有异味物质同库、同处贮存。应采取防潮、防暴晒、防霉、防污染、防虫蛀、防出油、防鼠等措施。产品按照生产日期或批次分区放置。

10 档案管理

档案应包括养殖和采收人员姓名、生产地点、采收日期、采收方式、浓度、重量、储存情况等。档案保存期3年以上。档案管理应符合GB/Z 40948-2021农产品追溯要求关于蜂蜜的规定。