

CFNA
中国食品土畜进出口商会蜂产品分会团体标准

T/ CFNA 0001-2018

甘露蜜
Honeydew Honey

2018-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

中国食品土畜进出口商会蜂产品分会发布

前言

本标准依据国务院[2015]13号《国务院关于印发深化标准化工作改革方案的通知》的要求，并结合我国蜂蜜产品市场的实际需要编写。

本标准由中国食品土畜进出口商会蜂产品分会提出并归口。

本标准起草单位：中国食品土畜进出口商会蜂产品分会

本标准主要起草人：任国奎、杨宝科、马占峰、龙学军、杜铁平、王鹏

本标准为首次发布。

甘 露 蜜

1. 范围

本标准适用于以甘露蜜名义进口的蜂蜜、国产甘露蜜以及花蜜和甘露蜜混合蜜。

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，仅所注日期的要求，适用于本文件，凡是不注日期的文件，最新版本（包括修改单）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
GH/T1015-1999	蜂蜜包装钢桶
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 2762-2017	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763-2016	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 18932.19	蜂蜜中氯霉素残留量的测定方法 液相色谱—串联质谱法
GB/T 18932.22	蜂蜜中果糖、葡萄糖、蔗糖含量的测定方法 液相色谱示差折光检测法
GB/T 18932.24	蜂蜜中呋喃它酮、呋喃西林、呋喃妥因和呋喃唑酮代谢物残留量的测定方法 液相色谱—串联质谱法
GB/T 20744	蜂蜜中甲硝唑、洛硝哒唑、二甲硝咪唑残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
SN/T 0852-2012	进出口蜂蜜检验规程
GH/T 1015	蜂蜜包装钢桶
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T23412-2009	蜂蜜中喹诺酮类（洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星）
农业部公告第2292号	《蜂蜜中19种喹诺酮类药物残留量的测定方法 液相色谱-质谱/质谱法》

3. 术语和定义

3.1

蜂蜜 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，经充分酿造而成的天然甜物质。

注：蜂蜜含有多种糖，主要是果糖和葡萄糖。此外还含有有机酸、酶和来源于蜜蜂采集和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。

3.2

花蜜 honey: 是指来源于植物花蜜的蜂蜜。

3.3

甘露蜜 honeydew honey：是指主要来源于吮吸活体植物的昆虫（半翅类）的排泄物或活体植物有生部分的分泌物，经蜜蜂采集并充分酿造而成的天然甜味物质。

注：蜂蜜的一个品种。

4. 要求

4.1 感官要求

4.1.1 色泽

依甘露蜜蜜源品种不同，由浅琥珀色、琥珀色至深色（暗褐色）。常见甘露蜜的色泽见附录 A。

4.1.2 气味

有相应品种甘露蜜特有的气味。常见甘露蜜的气味见附录 A。

4.1.3 滋味

依蜜源品种不同，甜、甜润或甜腻。某些品种有微苦、涩、酸等刺激味道。

注：甜润指感觉舒适的甜味感，甜腻指感觉过于甜的甜味感。

4.1.4 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。

4.1.5 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	指 标
水分/（%）	≤ 20
果糖和葡萄糖总含量（%）	≥ 45
蔗糖/（%）	≤ 10
非水溶性物质含量（%）	≤ 0.1
压榨蜜（%）	0.5
电导率（mS/cm）	≥ 0.8
羟甲基糠醛/(mg/kg)	≤ 40
游离酸（mg/kg）	≤ 50
淀粉酶活性（1%淀粉溶液）/[ml/(gh)]	≥ 8

锌 (Zn)/(mg/kg)	≤	25
----------------	---	----

4.3 安全卫生要求

4.3.1 应符合 GB14963 的规定。微生物要求见表 2

表 2 微生物要求

项 目	指 标
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 1000
大肠菌群/ (MPN/g)	≤ 0.3
霉菌计数/ (CFU/g)	≤ 200
沙门氏菌	0/25g
志贺氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g
嗜渗酵母计数/ (CFU/g)	≤ 200

4.3.2 兽药残留要求见表 3

表 3 兽药残留要求

化合物		指标 (ug/kg)
氯霉素	氯霉素	不得检出 (<0.3)
硝基咪唑类	甲硝唑、洛硝哒唑、二甲硝咪唑	不得检出 (<1.0)
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)

注：国家另有相关规定时，执行国家相关规定，出口产品需符合进口国要求。

4.3.3 污染物限量要求应符合 GB2762 的规定。

4.3.4 农药残留限量要求应符合 GB2763 的规定。

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 如果在蜂蜜中添加其它物质，不应以“蜂蜜”作为产品名称或产品名称的主词。

4.5 产品名称要求

应先用下列名称之一：

- 符合本标准定义的产品方可称为“甘露蜜”；
- 可以在“甘露蜜”前加上表示来源的形容词；
如：云杉甘露蜜
- 可以采用表明物理状态名称；
示例：结晶甘露蜜
- 按前款 b、c 组合方式命名；

4.6 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度，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 总则和

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 酸度

采用 SN/T 0852—2012 中 4.4.1 规定的方法,试验结果换算成以（1mol/L 氢氧化钠）/(ml/kg)为单位。

5.6 羟甲基糠醛

采用 GB/T 18932. 18 规定的方法。

5.7 淀粉酶活性

采用 GB/T 18932. 16 规定的方法。

5.8 色泽

采用 SN/T 0852—2012 中 4.3.1.2 规定的方法。

5.9 菌落总数

采用 GB 4789.2 规定的方法。

5.10 大肠菌群

采用 GB 4789.3 规定的方法。

5.11 霉菌计数

采用 GB 4789.15 规定的方法。

5.12 沙门氏菌

采用 GB 4789.4 规定的方法。

5.13 志贺氏菌

采用 GB 4789.5 规定的方法。

5.14 金黄色葡萄球菌

采用 GB 4789.10 规定的方法。

5.15 嗜渗酵母计数

采用 GB14963-2011 附录 A

5.16 锌

采用 GB/T 5009.14 规定的方法

5.17 氯霉素

采用 GB/T 18932.19 规定的方法

5.18 呋喃类

采用 GB/T 18932.24 规定的方法

5.19 咪唑类

采用 GB/T 20744 规定的方法

6. 包装

6.1 非零售包装

6.1.1 非零售包装的包装钢桶应符合 GH/T 1015-1999 要求。投入使用的这种包装钢桶其桶龄自出厂日期起,不得超过 5 年。

也可使用其它带盖的食品包装容器。

不应使用镀锌或盛装过药品、燃料油、食用油或其它化工产品的包装容器。

6.1.2 包装容器在使用前应清洗干净,并吹干或晾干。

6.1.3 包装场地应清洁卫生,并远离污染源。

6.1.4 灌装人员在操作前应洗手消毒,穿戴洁净的工作衣帽。

6.1.5 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。

6.2 预包装

6.2.1 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。

6.2.2 包装应严密。应采取可靠的方式,使其他人员能够识别该容器在包装后是否曾被开启。

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)的名称或地址。

7.2 预包装的标签

7.2.1 应符合 GB 7718 的要求。

7.2.2 产品名称应符合本标准 4.5 的要求。

7.2.3 非零售包装产品的标签应按照 GB7718 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/T191 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)

常见甘露蜜原料的感官特性

1. 云杉属

感官性特征	
颜色	红棕色
气味	麦芽香，香料气
口感	麦芽香+香料味+酸味
稳定的结构	粘稠，有结晶
显微镜下，及理化特征	
蜂蜜元素	有明显菌类，藻类。中等至大量结晶类和蜡管状物质。伴随有蜡线
色谱中的颜色（Pfund-Graden）	至少 70

2. 石松属

感官性特征	
颜色	由浅至深的棕色，全包括
气味	香料气，树脂气味（松节油）
口感	浓重的麦芽香+香料味+树脂味
稳定的结构	粘稠
显微镜下，及理化特征	
蜂蜜元素	有明显菌类，蜡线，结晶类，藻类
色谱中的颜色（Pfund-Graden）	至少 60

3. 冷杉属

感官性特征	
颜色	绿棕色，红棕色，深棕色
气味	树脂气味+麦芽气味
口感	浓重的麦芽香+香料味，类似干枣味
稳定的结构	粘稠
显微镜下，及理化特征	
蜂蜜元素	有明显菌类，藻类，结晶类，蜡管儿
色谱中的颜色（Pfund-Graden）	至少 80

3.1. 桉树蜜 / 桉树蜜属于花蜜和（桉树上的）甘露蜜的混合蜜

感官性特征	
颜色	琥珀色及更深
气味	焦糖香，香料气
口感	麦芽香+焦糖味+略微香料味
稳定的结构	液状，有结晶
显微镜下，及理化特征	
桉树花粉%	至少 85；甘露蜜占比大时：至少须达到 70%
果葡比	至少 1.05
色谱中的颜色(Pfund-Graden)	20 至 100

3. 2. 栗树蜜 / 栗树蜜属于花蜜和（栗树上的）甘露蜜的混合蜜

感官性特征	
颜色	浅棕到深棕色
气味	草药香，浓郁的，刺激性的气
口感	浓郁的草药味+苦味+涩味
稳定的结构	液状，粘稠
显微镜下，及理化特征	
栗树花粉%	至少 90（花粉过度占比，抑制其他花粉）
色谱中的颜色（Pfund-Graden）	至少 70