

T/B

伊犁哈萨克自治州蜂业协会团体标准

T/YLAA 10003—2024

蜂蜜制品

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

伊犁哈萨克自治州蜂业协会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T1.1—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。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。

本文件由伊犁哈萨克自治州蜂业协会归口。

本文件起草单位:

本文件主要起草人:

# 蜂蜜制品

## 1 范围

本标准规定了蜂蜜制品的分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蜂蜜(占总量50%以上)为原料,添加(或不添加)蜂花粉、杏仁、巴旦木、腰果、巢蜜中的一种或几种为辅料,经混合、过滤(或不过滤)、杀菌(或不杀菌)、灌装制成的蜂蜜制品。

## 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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 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 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. 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. 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. 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. 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 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009. 5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009. 11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 31636	食品安全国家标准	花粉
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T 33045	巢蜜	
GB/T 5009. 14	食品中锌的测定	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖	
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/T 30359	蜂花粉	
QB 2357	聚酯(PET)无气饮料瓶	
QB/T 1499	爪式旋开盖	
QB/T 4162	玻璃器皿 玻璃杯	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》  
国家质量监督检验检疫总局第102号令《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 花粉蜜膏

以蜂蜜(占总量 85%以上)、蜂花粉为原料，经混合、过滤、杀菌、灌装制成的蜜制膏。

#### 3.2 杏仁蜜

以蜂蜜(占总量 80%以上)、杏仁为原料，经混合、过滤、杀菌、灌装制成的蜜制膏。

#### 3.3 巴旦木蜜

以蜂蜜(占总量 80%以上)、巴旦木为原料，经混合、过滤、杀菌、灌装制成的蜜制膏。

#### 3.4 腰果蜜

以蜂蜜(占总量 80%以上)、腰果为原料，经混合、过滤、杀菌、灌装制成的蜜制膏。

#### 3.5 蜂巢蜜

以蜂蜜(占总量 60%以上)、巢蜜为原料，经混合、灌装制成的蜂巢蜜。

### 4 原料要求

#### 4.1 辅料和卫生规范要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 蜂蜜：符合GB14963的规定。

4.1.3 巢蜜：符合GB/T 33045的规定。

4.1.4 生产加工用水：符合GB5749的规定。

4.1.5 蜂花粉：符合GB 31636、GB/T 30359 的规定。

4.1.6 杏仁、巴旦木、腰果：符合GB19300的规定。

4.1.7 卫生规范：生产过程中卫生要求应符合GB14881的规定。

#### 4.2 感官指标

应符合表 1 的规定

表1 感官指标

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
气味和滋味	具有特有的滋味、气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质（花粉本身碎渣除外）
状态	具有产品应有的状态

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表2 理化指标

项目	指标
水分/(%) ≤	20
果糖和葡萄糖/(g/100g) ≥	45.0
蔗糖/(g/100g) ≤	5
锌(Zn)/(mg/kg) ≤	25.0
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	0.8
注：没有使用任何食品添加剂；兽药残留限量应符合相关标准的规定。 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。	

#### 4.4 微生物指标

符合表3的规定

表3 微生物指标

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
嗜渗酵母计数/(CFU/g) ≤	200
沙门氏菌	0/25g
志贺氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g

#### 4.4 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差应符合JJF1070的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官指标

在自然光下以肉眼观察外观，以鼻嗅口尝的方法检验气味和滋味。

#### 5.2 理化指标

5.2.1 果糖和葡萄糖、蔗糖：按GB 5009.8规定的方法测定。

5.2.2 锌：按GB/T5009.14规定的方法测定。

5.2.3 水分：按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.4 铅：按GB5009.12规定的方法测定。

#### 5.3 微生物指标

- 5.3.1 菌落总数：按GB4789.2规定的方法测定。
- 5.3.2 大肠菌群：按GB4789.3规定的方法测定。
- 5.3.3 霉菌计数：按GB4789.15规定的方法测定。
- 5.3.4 嗜渗酵母计数：按GB 14963-2011附录A规定的方法测定。
- 5.3.5 沙门氏菌：按GB4789.4规定的方法测定。
- 5.3.6 志贺氏菌：按GB4789.5规定的方法测定。
- 5.3.7 金黄色葡萄球菌：按GB4789.10规定的方法测定。

5.4 净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定的方法测定

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一批原料、同一班次、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

### 6.2 抽样

每批抽样独立包装不应少于 8 个，样品量总数不少于 1kg，检样一式两份，供检验和复检备用。

### 6.3 出厂检验

产品须经厂质检部门检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 6.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

- a、新产品试制鉴定时；
- b、停产半年以上，恢复生产时；
- c、当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第 4 要求中除4.1项外的所有要求。

### 6.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格，不得复检。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

标签符合GB7718、GB28050的规定及国家相关规定的要求，标签应有厂名、厂址、生产日期、标准号、规格、联系方式、生产许可证编号、保质期、及营养成分表的内容；包装储运图示标志符合GB/T191的要求。

## 7.2 包装

内装材料PET塑料瓶符合QB2357；塑料盖符合GB/T17876规定的要求；玻璃瓶符合QB/T 4162的规定；玻璃瓶盖符合QB/T1499的规定；外包装材料瓦楞纸箱符合GB/T6543规定要求；包装规格按用户要求规格包装。

## 7.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

## 7.4 贮存

产品不得与有异味的、变质的、有毒的物品一起堆放。库房应清洁、干燥、凉爽，并有防尘、防蝇、防鼠设施。产品不得接触墙面或地面，离墙、离地应在20cm以上。产品贮存温度为常温。

## 8 保质期

在本标准规定的条件下，保质期24个月。

---