

T/IMQBPA

内蒙古质量与品牌促进会团体标准

T/IMQBPA XXXX—XXXX

蜂蜜采收与加工技术规程

Technical regulations for honey harvesting and processing

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

内蒙古质量与品牌促进会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 采收时间 2

5 采收要求 2

6 采收过程 2

7 采收容器 3

8 加工工艺流程与要求 3

9 生产过程控制 4

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。

本文件由内蒙古自治区质量和标准化研究院提出。

本文件由内蒙古质量与品牌促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

蜂蜜采收与加工技术规程

1 范围

本文件规定了蜂蜜采收与加工的采收时间、采收要求、采收过程、采收容器、加工工艺流程与要求、生产过程控制等内容。

本文件适用于蜂蜜的采收与加工。

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 4789.10 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 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
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 18796 蜂蜜
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/IMQBPA XXX-2025 内蒙古蜂蜜
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令第 75 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

成熟蜜 mature 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、脱水，使含水量降至 20% 以下，并使双糖充分转化为单糖、葡萄糖和果糖总的含量达 70% 以上的蜂蜜。

3.2

摇蜜 extract honey

利用离心力的作用，将蜜脾中的蜂蜜分离出来的过程。

3.3

过滤 filter

通过筛网、滤网等过滤介质，去除蜂蜜中杂质的过程。

3.4

浓缩 condense

采用物理方法，去除蜂蜜中多余水分，提高蜂蜜浓度的过程。

4 采收时间

在蜜源植物大流蜜期，且大部分蜜脾封盖率达80%以上时，可进行采收。

注：主要蜜源植物花期，如向日葵花期在7月中下旬到8月底、荞麦花期在7月中旬到9月上旬、油菜花期在每年6月下旬至7月下旬。

5 采收要求

5.1 成熟度判断

蜜脾大部分巢房已封盖，封盖巢房呈鱼眼状，颜色由浅变深，蜜脾表面有光泽。

5.2 摇蜜期

在主要蜜源植物流蜜后期，当蜜脾成熟度达到要求时，进行摇蜜。应避免过早摇蜜导致蜂蜜不成熟，或过晚摇蜜影响蜂群繁殖和蜂蜜产量。

5.3 摇蜜环境

5.3.1 场地选择

应选择干净、卫生、通风良好、远离污染源（如化工厂、垃圾场、畜禽养殖场等）的室内或遮阳棚下作为摇蜜场地。

5.3.2 环境清洁

摇蜜前，应对场地进行彻底清扫，用清水冲洗地面，并用消毒剂进行消毒。

5.4 摇蜜设备

5.4.1 摇蜜机

选用不锈钢材质、符合食品卫生标准的摇蜜机。使用前，对摇蜜机进行清洗和消毒，可用热水冲洗，再用 75% 酒精擦拭消毒。

5.4.2 割蜜刀

采用不锈钢割蜜刀，使用前进行清洗和消毒，可在沸水中煮 5 min - 10 min，或用75%酒精擦拭。

5.4.3 其他工具

如蜂刷、滤网等，应保持清洁卫生，定期进行清洗和消毒。

6 采收过程

6.1 提脾抖蜂

轻轻打开蜂箱，将蜜脾垂直提出，在蜂箱上方轻轻抖动，使大部分蜜蜂掉落回蜂箱。对于少量残留蜜蜂，用蜂刷轻轻刷去。操作时动作要轻缓，避免激怒蜜蜂和损伤巢脾。

6.2 割蜜盖

将抖落蜜蜂的蜜脾放在操作台上，用经过消毒的割蜜刀，沿巢脾上沿，将封盖蜜房的蜡盖割去。割盖时，刀要平稳，尽量使蜡盖完整割下，减少蜡屑掉入蜂蜜中。

6.3 摇蜜

将割去蜡盖的蜜脾放入摇蜜机中，启动摇蜜机，根据蜜脾重量和蜂蜜浓度，控制摇蜜速度和时间。一般先低速启动，逐渐加速，摇蜜时间以蜂蜜基本分离干净为宜，避免过度摇蜜损伤巢脾。

6.4 初滤

摇出的蜂蜜先通过 60-80目滤网进行初步过滤，去除较大杂质，如蜡屑、蜜蜂肢体等。

7 采收容器

7.1 材质要求

选用符合食品卫生标准的不锈钢桶、食品级塑料桶或玻璃瓶作为采收容器。容器应具有良好的密封性，防止蜂蜜泄漏和受到污染。

7.2 容器清洁与消毒

使用前，将容器用清水冲洗干净，再用沸水烫洗或用 75% 酒精擦拭消毒。晾干后，方可用于盛装蜂蜜。

8 加工工艺流程与要求

8.1 加工工艺流程

蜂蜜采收→过滤→浓缩（根据需要）→杀菌（根据需要）→灌装→产品检验入库

8.2 工艺参数

8.2.1 过滤

采用 120 - 200 目滤网进行过滤，进一步去除蜂蜜中的杂质。

8.2.2 浓缩

若蜂蜜含水量过高，可采用真空浓缩的方法进行浓缩。浓缩温度控制在 55℃- 65℃，真空度控制在 0.08 MPa - 0.09MPa，浓缩时间根据蜂蜜初始含水量和目标含水量确定。

8.2.3 杀菌

对于需要杀菌的蜂蜜，可采用巴氏杀菌的方法。杀菌温度控制在 60℃ - 65℃，时间为 15 min- 30 min。杀菌过程中，要确保蜂蜜受热均匀。

8.2.4 灌装

灌装量应符合定量包装商品计量监督管理办法的要求。灌装后，立即封盖，确保包装严密。可根据产品销售需求，选择合适的包装材料和包装规格。包装材料应符合食品卫生标准，具有良好的阻隔性和密封性。

8.2.5 产品检验入库

8.2.5.1 指标及检验规则

8.2.5.1.1 产品感官指标、理化指标、污染物限量、农药残留、微生物指标均应符合 T/IMQBPA XXX-2025《内蒙古蜂蜜》中的相关要求。

8.2.5.1.2 检验规则均应符合 T/IMQBPA XXX-2025《内蒙古蜂蜜》中的相关要求。

8.2.5.2 入库管理

8.2.5.2.1 合格产品处理：检验合格的蜂蜜应及时入库，按品种、规格、批次分类存放，建立清晰的库存台账，记录产品名称、数量、生产日期、检验结果等信息。

8.2.5.2.2 不合格产品处理：对检验不合格的产品，应贴上醒目标识，隔离存放于不合格品区，及时分析原因并按质量管理制度进行返工、降级或报废处理，严禁不合格产品流入市场。

9 生产过程控制

9.1 人员管理

9.1.1 健康检查

从事蜂蜜采收与加工的人员，每年进行一次健康检查，取得健康证明后方可上岗。患有传染性疾病、皮肤病及其他有碍食品卫生疾病的人员，不得从事蜂蜜生产工作。

9.1.2 卫生培训

定期对生产人员进行食品卫生知识培训，使其熟悉蜂蜜生产的卫生要求和操作规程，掌握基本的卫生知识和技能。生产人员进入生产车间时，应穿戴整洁的工作服、工作帽、口罩和工作鞋，保持个人卫生。不得在车间内吸烟、吃零食、随地吐痰等。

9.2 设备管理

建立设备管理制度，对摇蜜机、过滤设备、浓缩设备、杀菌设备、包装设备等进行定期维护、保养和检修，确保设备正常运行。设备使用前，应进行清洗和消毒，防止设备污染蜂蜜。

9.3 原料管理

采收的蜂蜜原料应来自无污染的蜜源地，符合 GB 14963 等相关标准的要求。原料蜂蜜应具有明确的产地、采收时间、蜜源植物等信息，并做好记录。对原料蜂蜜进行检验，检验合格后方可用于加工。

9.4 过程检验

在蜂蜜加工过程中，对关键工序进行检验，如过滤后的蜂蜜杂质含量、浓缩后的蜂蜜含水量、杀菌后的蜂蜜微生物指标等。检验频率根据生产实际情况确定，确保加工过程中的蜂蜜质量符合要求。对检验不合格的蜂蜜，应及时采取纠正措施，如重新过滤、调整浓缩参数、重新杀菌等，直至检验合格。

9.5 包装与标识

蜂蜜包装应符合 GB 7718 等相关标准的要求，标明产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、储存条件、生产企业名称、地址、联系方式等信息。标签内容应清晰、准确、完整，不得含有虚假、夸大或误导性的内容。

9.6 储存与运输

9.6.1 储存

蜂蜜应储存在干燥、通风、阴凉、清洁的仓库内，避免阳光直射和高温。仓库温度控制在 25℃以下。储存时，应将蜂蜜与其他物品分开存放，避免交叉污染。对储存的蜂蜜定期进行检查，如发现发酵、变质等质量的产品，应及时处理。

9.6.2 运输

蜂蜜运输过程中，应使用清洁、卫生、无异味的运输工具，防止蜂蜜受到污染。运输过程中要避免剧烈震动、碰撞和日晒雨淋，保持运输环境的稳定。不得将蜂蜜与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混装运输。