

T/IMQBPA

内蒙古质量与品牌促进会团体标准

T/IMQBPA XXXX—XXXX

内蒙古蜂蜜

Inner Mongolia honey

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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 场地环境	1
5 饲养管理	2
6 产品质量	2
7 检验规则	3
8 包装和标志	3
9 运输和储存	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：

内蒙古蜂蜜

1 范围

本文件规定了内蒙古蜂蜜的场地环境、饲养管理、产品质量和安全指标、营养指标、卫生指标等质量要求。

本文件适用于内蒙古地区蜂蜜的生产、加工与质量控制。

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 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 5009.8 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 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 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/T 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法 分光光度法
- 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 30764 雄峰蛹
- GH/T 18796 蜂蜜
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 752 绿色食品 蜂产品

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 场地环境

4.1 地理位置与气候条件

内蒙古蜂蜜生产场地应位于内蒙古自治区境内，地势开阔、通风良好。区域内气候条件适宜蜜蜂生存与采蜜，年平均气温 $-5^{\circ}\text{C} - 22^{\circ}\text{C}$ ，年降水量 $50\text{mm} - 450\text{mm}$ ，日照时数 $2500\text{ h} - 3400\text{ h}$ ，无明显长期极端恶劣天气，如持续暴雨、强风、高温干旱等影响蜜蜂活动与蜜源植物生长的情况。

4.2 蜜源植物与生态环境

蜜源植物种类丰富，以内蒙古特色蜜源植物为主，如向日葵、荞麦、油菜花、苜蓿、椴树等。场地周边 3 km 范围内应无工业“三废”排放，无垃圾填埋场、污水灌溉农田等污染源，生态环境良好，空气清新，土壤未受重金属、农药等有害物质污染，以确保蜂蜜原料安全、优质。

4.3 水源条件

场地附近应有清洁、充足的水源，水质应符合NY/T 391的要求，水源无异味、异色、无明显漂浮物，保证蜜蜂饮水安全，避免因水源污染影响蜂蜜质量。

5 饲养管理

5.1 蜂群管理

选用适应内蒙古气候条件的优良蜂种。定期对蜂群进行检查，观察蜜蜂的健康状况、蜂王产卵情况、蜂群群势等，及时处理蜂群疾病、分蜂、盗蜂等问题。保持蜂群内蜂脾比例合理，为蜜蜂提供适宜的生存空间。

5.2 饲喂管理

在蜜源缺乏季节，可适当饲喂优质的蜂蜜、花粉或糖浆。所使用的饲料应来源与健康蜂群或符合相关食品安全标准，不得使用来历不明或受污染的饲料。饲喂过程中要严格控制饲喂量，避免过度饲喂导致蜂蜜品质下降。

5.3 病虫害防治

5.3.1 应采用生物防治（如利用天敌昆虫）等绿色防治方法。

5.3.2 在蜂群繁殖5个月后的非流蜜期间防治蜂螨。有条件蜂场可利用蜂螨爱好寄生雄蜂蛹的特性，在蜂群繁殖期间按照GB/T 30764要求生产雄蜂蛹，诱杀蜂螨。

5.3.3 防止胡蜂、蟾蜍等敌害为害封群

5.4 取蜜管理

取蜜时间应根据蜜源植物流蜜期和蜂蜜成熟度确定，确保蜂蜜达到规定的成熟度。取蜜过程中应保持操作卫生，使用清洁、无毒、无害的取蜜工具和容器，避免蜂蜜受到污染。取蜜后及时对蜂箱进行清理和消毒。

6 产品质量

6.1 感官指标

感官指标符合表1的要求。

表1 感官指标

项目	指标要求	检测方法
色泽	依据蜜源植物的不同，呈现水白色、白色、浅琥珀色、琥珀色等相应色泽，色泽均匀一致，无明显差异	SN/T 0825
气味	具有该蜜源植物特有的自然香气，无异味、异臭	
滋味	滋味甜润，具有纯正的蜂蜜味道，无苦涩、酸败等不良滋味	
状态	常温下呈粘稠流体状，或部分结晶，结晶颗粒细腻，手感绵软，无发酵现象，无正常视力可见的外来杂质	在自然光下观察状态、检测其有无杂质

6.2 理化指标

理化指标符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分 (%)	≤20	SN/T 0852
果糖和葡萄糖含量 (%)	≥65	GB 5009.8
蔗糖含量 (%)	≤5	GB 5009.8
羟甲基糠醛(HMF), mg/kg	≤40	GB/T 18932.18
淀粉酶活性, ml/(g·h)	≥4	GB/T18932.16
碳-4植物糖, g/100g	≤7	GB/T 18932.1

6.3 污染物限量、农药残留、兽药残留

应符合NY/T 752的规定。

6.4 微生物限量

微生物限量符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指标	检测方法
菌落总数 / (CFU/g) ≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群 / (MPN/g) ≤	0.3	GB 4789.3
霉菌计数 / (CFU/g) ≤	200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数 / (CFU/g) ≤	200	GB 14963
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25g	GB/T 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10

7 检验规则

7.1 组批

以相同蜜源、同一班次生产的产品为一批。

7.2 出厂检验

出厂检验项目包括感官、水分、淀粉酶、果糖和葡萄糖、蔗糖、微生物, 检验合格后方可出厂。

7.3 型式检验

型式检验项目为第6章中6.1~6.4规定的项目, 在正常生产情况下, 每年至少进行1次型式检验在有下列情况之一时, 也应进行型式检验:

- 产品进行定型投产时;
- 生产工艺、配方或主要原料来源有较大改变, 可能影响产品质量时;
- 停产3个月以上, 重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 管理部门提出检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 所验项目全部合格, 判定为该批次产品合格。

7.4.2 检验结果中有任一项指标不符合本文件的规定时, 可自同批产品中重新加倍取样进行复检。复检结果中有任一项指标不符合本文件的规定, 则判定该批产品不合格。卫生指标中的微生物指标不得复检。

7.4.3 除微生物指标外, 各项目指标的极限数值判定按 GB/T 8170 中全数值比较法的规定执行。

8 包装和标志

应符合 GH/T 18796 的规定

9 运输和储存

9.1 运输

运输工具应清洁卫生,不应与有毒、有害、有腐蚀性,有异味、易挥发的货物混装运输。

9.2 储存

储存环境应避雨、防风和避光,干燥卫生,低温或常温。储存场所应远离污染源,不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的其他物品混存。
