

T/ZG XK

团 体 标 准

T/ZG XK XXXX—2025

门源蜂蜜产品质量要求

Quality Requirements for Menyuan Honey Products

（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

中国小康建设研究会 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 技术要求 1

5 试验方法 2

6 检验规则 3

7 标志、包装、运输、贮存 4

8 保质期 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。

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。

本文件由门源百里花海蜂业有限公司提出。

本文件由中国小康建设研究会归口。

本文件起草单位：门源百里花海蜂业有限公司。

本文件主要起草人：。

门源蜂蜜产品质量要求

1 范围

本文件规定了门源蜂蜜产品的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。本文件适用于门源蜂蜜产品的生产和检验。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14963—2011 食品安全国家标准 蜂蜜
- 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 蜂蜜中羟甲基糖醛含量的测定方法 液相色谱-紫外检测法
- SN/T 0852 进出口蜂蜜检验规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蜂蜜

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。

[来源：GB 14963—2011，2]

4 技术要求

4.1 蜜源要求

蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露应安全无毒，不得来源于雷公藤、博落回、狼毒等有毒蜜源植物。

4.2 感官要求

产品的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有色泽
滋味、气味	具有特有的滋味、气味，无异味
状态	常温下呈固体状，已结晶
杂质	不得含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及正常视力可见杂质（含蜡屑巢蜜除外）

4.3 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分，%	≤20
蔗糖，g/100g	≤0.2
灰分，%	≤0.4
羟甲基糠醛，mg/kg	≤20
酸度（1 mol/L 氢氧化钠），mL/100g	≤4
淀粉酶值（1%淀粉溶液），mL/（g·h）	≥8.3
果糖和葡萄糖含量，%	≥70

4.4 微生物限量

产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	指标
菌落总数，CFU/g	≤1 000
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	0/25 g
志贺氏菌	0/25 g
金黄色葡萄球菌	0/25 g
注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 进行。	

4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

色泽、滋味、气味按 SN/T 0852 的规定进行，在自然光线下观察状态，检查有无杂质。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定进行。

5.2.2 蔗糖

按 GB 5009.8 的规定进行。

5.2.3 灰分

按 GB 5009.4 的规定进行。

5.2.4 羟甲基糠醛

按 GB/T 18932.18 的规定进行。

5.2.5 酸度

按 GB 5009.239 的规定进行。

5.2.6 淀粉酶值

按 GB/T 18932.16 的规定进行。

5.2.7 果糖和葡萄糖含量

按 GB 5009.8 的规定进行。

5.3 微生物限量

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定进行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定进行。

5.3.3 霉菌计数

按 GB 4789.15 的规定进行。

5.3.4 嗜渗酵母计数

按 GB 14963—2011 中附录 A 的规定进行。

5.3.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定进行。

5.3.6 志贺氏菌

按 GB 4789.5 的规定进行。

5.3.7 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 的规定进行。

5.4 污染物限量

按 GB 2762 的规定进行。

5.5 农药残留限量

按 GB 2763 的规定进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.3 抽样

按 SN/T 0852 的规定进行。一式三份供检验、复验和备查用，每份样品的质量不得少于 0.5 kg。

6.4 出厂检验

6.4.1 产品出厂前，应由生产方最终检验部门进行检验并附合格证方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群。也可根据产品接收方要求进行。

6.4.3 进入流通领域应按有关规定和标准检验。

6.5 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 停产三个月后，恢复生产时；
- b) 原料、工艺条件、环境等条件变化，并可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验较大差异时；
- d) 质量监督部门或其他部门提出型式检验要求时。

6.6 判定规则

出厂检验和型式检验要求有一项以上（含一项）未达到本文件规定要求时，应重新在同一批次产品中加倍抽样进行复检，若仍有一项未达标，则判定该批产品不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装上应贴有明显的标识。标识内容包括：

- a) 品种；
- b) 采收日期；
- c) 产地；
- d) 净含量等。

7.2 包装

包装容器应符合安全卫生、无毒的要求。运输包装上的贮运标志应符合 GB/T 191 及 GB 7718 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生。

7.3.2 不应与有异味、有毒、有腐蚀性、放射性、挥发性和可能产生污染的物品同装混运。

7.3.3 发运前对包装进行检查，转运过程中应避免高温、日晒和雨淋。

7.4 贮存

7.4.1 应注意密封贮存，其场所应保持干燥、通风、阴凉、无阳光直射。

7.4.2 不应与有异味、有毒、有腐蚀性、放射性、挥发性和可能产生污染的物品同库存放。

8 保质期

在符合规定的运输和贮存条件下，在包装完整未经启封的情况下，产品自生产之日起，保质期按产品包装标注执行。