

T/ZG XK

团 体 标 准

T/ZG XK XXXX—2025

松潘县高原特色蜂蜜产品

Highland characteristic honey products of Songpan County

(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。

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

中国小康建设研究会 发布

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。

本文件由松潘县经济商务和信息化局提出。

本文件由中国小康建设研究会归口。

本文件起草单位：松潘县经济商务和信息化局、松潘县科学技术和农业畜牧局、松潘县市场监督管理局、阿坝州蜜仓蜜蜂养殖专业合作社、成都等蜂来蜂业有限公司。

本文件主要起草人：王仲龙、共巴亚、马进德、张洪军、张小伟。

松潘县高原特色蜂蜜产品

1 范围

本文件规定了松潘县高原特色蜂蜜的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以在松潘县高原地区特定蜜源植物采集酿造的蜂蜜为原料，经加工处理后制成的蜂蜜产品。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- 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 14963-2011 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
- GH/T 18796 蜂蜜
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 1054 绿色食品 产地环境调查、监测与评价规范
- SN/T 0852 进出口蜂蜜检验规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令第70号

3 术语和定义

GB 14963-2011界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 蜜源要求

- 4.1.1 蜜源应来自松潘县高原地区无污染的蜜源植物，包括但不限于当地的野花、中药材植物等。
- 4.1.2 蜜源植物生长环境应符合 NY/T 391 规定的空气、农田灌溉水质、渔业水质、畜禽养殖水质、加工用水、食用盐原料水质、土壤环境质量、土壤肥力和食用菌栽培基质等项目指标要求。
- 4.1.3 蜜源植物生长环境应按照 NY/T 1054 要求实施监测和评价工作。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	依蜜源品种不同，从水白色（近无色）至深色（暗褐色）	SN/T 0852
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味	
状态	常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶	在自然光线下观察状态，检查其有无杂质
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

理化指标应符合表2的规定。

表 2

项目	要求	检验方法
果糖和葡萄糖/(g/100 g)	≥60	GB 5009.8第一法
蔗糖/(g/100 g)	≤5	
锌(Zn)/(mg/kg)	≤25	GB 5009.14
水分	≤20	SN/T 0852-2000中3.4条
酸度(1 mol/L氢氧化钠)/(mL/kg)	≤40	SN/T 0852-2000中3.5条
羟甲基糠醛/(mL/kg)	≤40	GB/T 18932.18
淀粉酶活性(mL/(g·L))(1%淀粉溶液)	≥4	GB/T 18932.16
灰分/(%)	≤0.4	GB 5009.4
碳-4植物糖,/(%)	<7	GB/T 18932.1

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	要求	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.49	GB 5009.12

4.5 兽药残留限量和农药残留限量

应符合GB 14963-2011中3.5条的规定。

4.6 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	要求	检验方法
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

项目	要求	检验方法
嗜渗酵母计数/(CFU/g)	≤200	GB 14963-2011附录A
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10
注：样品的分析及处理按GB 4789.1执行。		

4.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号的规定，并按JJF 1070的规定检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为同一批次。

6.3 抽样

同一批次产品随机抽取单独包装产品，抽样量应满足检验和留样备检的要求，样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

6.4 出厂检验

6.4.1 产品应经质量检验部门检验合格，并附产品质量合格证明后方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目为色泽、滋味、气味、状态、杂质、蔗糖、水分、羟甲基糠醛、淀粉酶活性、菌落总数、菌落总数和净含量。

6.5 型式检验

6.5.1 有下列情况之一时，应对产品进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 正常生产时，每半年应进行一次；
- 原料、配方及生产工艺有改变时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督部门提出型式检验要求时。

6.5.2 型式检验项目为本文件 4.2 条~4.7 条规定的项目。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

6.6.2 微生物指标不符合本文件要求时，直接判定该批产品不合格，不得复检。

6.6.3 除微生物指标外，其他项目不符合本文件要求时，可加倍抽样复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 产品图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 产品预包装标签应符合 GB 7718 的要求。

7.1.3 产品名称应符合 GH/T 18796-2012 中 4.6 条的规定。

7.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7或GB 4806.5的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生。

7.3.2 禁止与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的货物混装混运。

7.3.3 运输过程中应防止日晒、雨淋。

7.4 贮存

7.4.1 贮存场应清洁卫生，防高温，防风雨，远离污染源。

7.4.2 禁止与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的物品同场所贮存。
