

Q/FYT

四川省蜂运堂蜂业有限责任公司企业标准

Q/FYT0001S-2025



蜂蜜制品

2025-04-07 发布

2025-04-20 实施

四川省蜂运堂蜂业有限责任公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	5
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	6



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《蜂蜜制品》标准。

本标准由四川省蜂运堂蜂业有限责任公司提出。

本标准起草单位：四川省蜂运堂蜂业有限责任公司。

本标准主要起草人：王珣奇。



蜂蜜制品

1 范围

本标准规定了蜂蜜制品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输/贮存和保质期。

本标准适用于以蜂蜜为原料，辅以新鲜或干制的可食用花卉(桂花、槐花、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花等)、水果及其制品(柠檬、柚子、枇杷、百香果、草莓、蓝莓、山楂、沙棘、树莓、果脯等)、食药物质[龙眼肉(桂圆)、乌梅、百合、枣(大枣、酸枣、黑枣)、橘皮、薄荷、当归、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红等]、新食品原料[人参(人工种植)、玛咖粉、蛹虫草、金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物、乌药叶、辣木叶、奇亚籽、圆苞车前子壳、杜仲雄花、丹凤牡丹花、茶树花、广东虫草子实体、阿萨伊果、库拉索芦荟凝胶、西兰花种子水提物、黑果腺肋花楸果等]、玫瑰茄、刺梨等中的一种或多种，经预处理、配料、混合、蜜制、包装等工艺而成的蜂蜜制品。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 5009.8 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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/T 13867 鲜枇杷果

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
 GB/T 27657 树莓
 GB/T 27658 蓝莓
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 29370 柠檬
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB/T 31593 山楂
 NY/T 444 草莓

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《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100号《食品标识监督管理办法》

《中华人民共和国药典》（一部）

国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2019年第8号）

国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）

国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024年第4号）

卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）

国家卫生健康委《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》（2023年第4号）

卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）

国家卫生计生委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）

卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5种物品为新资源食品的公告》（2010年第9号）

卫生部《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》（2012年第19号）

国家卫生计生委《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》（2014年第6号）

国家卫生计生委《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告》（2013年第10号）

卫生部《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告》（2013年第1号）

卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（2008年第12号）

卫生部等6部局《关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告》（2009年第1号）

国家卫生计生委《关于乳木果油等10种新食品原料的公告》（2017年第7号）

国家卫生健康委员会《关于黑果腺肋花楸果等2种新食品原料的公告》（2018年第10号）

卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004年第17号）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.2 新鲜的可食用花卉（桂花、槐花、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花等）、水果（柚子、百香果、沙棘等）应新鲜，无腐烂、无杂质，并符合相应的食品标准或相关规定。

3.1.3 干制的可食用花卉（桂花、槐花、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花等）应干燥，无霉变、无杂质，并符合相应的食品标准或相关规定。

- 3.1.4 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 3.1.5 枇杷应符合 GB/T 13867 的规定。
- 3.1.6 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 3.1.7 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 3.1.8 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 3.1.9 树莓应符合 GB/T 27657 的规定。
- 3.1.10 果脯应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.11 其他水果制品应符合相应的食品标准或相关规定。
- 3.1.12 食药物质[龙眼肉(桂圆)、乌梅、百合、枣(大枣、酸枣、黑枣)、橘皮、薄荷等]应符合《中华人民共和国药典》(一部)或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.13 当归应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局公告(2019年第8号)和相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.14 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局公告(2023年第9号)的规定。
- 3.1.15 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》(2024年第4号)的规定。
- 3.1.16 人参(人工种植)应符合卫生部公告(2012年第17号)和国家卫生健康委公告(2023年第4号)的规定。
- 3.1.17 玛咖粉应符合卫生部公告(2011年第13号)和国家卫生健康委(2023年第4号)的规定。
- 3.1.18 蛹虫草应符合国家卫生计生委公告(2014年第10号)和我国现行食品安全国家标准中食用菌类的规定。
- 3.1.19 金花茶应符合卫生部公告(2010年第9号)和国家卫生健康委(2023年第4号)的规定。
- 3.1.20 诺丽果浆应符合卫生部公告(2010年第9号)和我国现行食品安全国家标准中果蔬汁(浆)的规定。
- 3.1.21 雪莲培养物应符合卫生部公告(2010年第9号)和国家卫生健康委(2023年第4号)的规定。
- 3.1.22 乌药叶、辣木叶应符合卫生部公告(2012年第19号)和我国现行食品安全国家标准中叶菜蔬菜的规定。
- 3.1.23 奇亚籽应符合卫计委公告(2014年第10号)和我国现行食品安全国家标准中坚果与籽类的规定。
- 3.1.24 圆苞车前子壳应符合卫计委公告(2014年第10号)和国家卫生健康委(2023年第4号)的规定。
- 3.1.25 杜仲雄花应符合国家卫生计生委公告(2014年第6号)和国家卫生健康委(2023年第4号)的规定。
- 3.1.26 丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委公告(2013年第10号)和我国现行食品安全国家标准中其他蔬菜的规定。
- 3.1.27 茶树花应符合卫生部公告(2013年第1号)和我国现行食品安全国家标准中其他蔬菜的规定。
- 3.1.28 广东虫草子实体应符合卫生部公告(2013年第1号)和我国现行食品安全国家标准中食用菌类的规定。
- 3.1.29 阿萨伊果应符合卫生部公告(2013年第1号)和我国现行食品安全国家标准中浆果的规定。
- 3.1.30 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》(2008年第12号)、卫生部等6部局《关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告》(2009年第1号公告)的规定。
- 3.1.31 西兰花种子水提物应符合国家卫生计生委公告(2017年第7号)和国家卫生健康委(2023年第4号)的规定。

3.1.32 黑果腺肋花楸果应符合 国家卫生健康委员会公告（2018 年第 10 号）和我国现行食品安全国家标准中浆果的规定。

3.1.33 玫瑰茄、刺梨应符合卫生部公告（2004 年第 17 号）和相应的食品标准或有关规定。

3.1.34 其他辅料应符合相应的食品标准或有关规定。

3.1.35 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于烧杯中，在充足的自然光下，目测其色泽、组织形态/性状、杂质，鼻嗅气味，温开水漱口后再尝滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100 g)	≤ 30	GB 5009. 3
果糖和葡萄糖/(g/100 g)	≥ 30	GB 5009. 8
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0. 49	GB 5009. 12
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 50	GB 5009. 185
锌 (Zn) /(mg/kg)	≤ 25	GB 5009. 14

^a仅适用于添加苹果及其制品、山楂及其制品的产品。

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标	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
嗜渗酵母计数/(CFU/g)	≤ 200	GB 14963 附录 A
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	0/25 g	GB 4789. 10
志贺氏菌	0/25 g	GB 4789. 5

^a样品的分析及处理按 GB4789. 1 执行。

3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1等国家标准和国家有关规定。

3.8 兽药残留限量

应符合GB 31650等国家标准和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.10 净含量与允许短缺量

预先定量包装的产品按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料需经本公司检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经本单位检验部门逐批检验合格方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.2.3 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时

4.2.4 型式检验项目为本标准3.2(感官要求)、3.3(理化指标)、3.4(微生物限量)规定的全部项目。

4.3 组批

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。

4.4 抽样方法和抽样数量

4.4.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.4.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》的规定；使用食药物质的产品，应按其公告规定标示：“适量食用，孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不推荐食用”；使用新食品原料的产品应按公告规定标注“不适宜人群和（或）食用限量”；包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。