

Q/FYT

四川省蜂运堂蜂业有限责任公司企业标准

Q/FYT0002S-2025



蜂蜜饮料

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 4

5 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期 5



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，组织起草了《蜂蜜饮料》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：王均奇。





蜂蜜饮料

1 范围

本标准规定了蜂蜜饮料的技术要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以饮用水、蜂蜜为原料，辅以或不辅以白砂糖、果葡糖浆、乳粉、食用盐、坚果酱（浆）、食用草本植物液（汁、浆）、浓缩果蔬液（汁、浆）、食用花卉液（汁、浆）、食药物质液（汁、浆）、新食品原料液（汁、浆）中的一种或多种，添加或不添加食品营养强化剂、食品添加剂，经预处理、调配、过滤、灌装、杀菌、包装等工艺而成的蜂蜜饮料。

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/T 317	白砂糖
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.25	食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.183	食品安全国家标准 食品中脲酶的测定
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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
 GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 饮用水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 浓缩果蔬液（汁、浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.8 坚果酱（浆）、食用草本植物液（汁、浆）、食用花卉液（汁、浆）、食药物质液（汁、浆）、新食品原料液（汁、浆）、其他辅料应符合相应的食品标准或公告或有关规定。
- 3.1.9 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定。
- 3.1.10 食品营养强化剂应符合相应的食品营养强化剂标准或有关规定。

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	具有该产品应有的色泽	取约50 mL混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，组织形态/性状，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
组织形态/性状	澄清的产品均匀透明，放置后允许有少量沉淀或絮状物； 浑浊的产品无明显分层，状态均匀，允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.29	GB 5009.12
锡 ^a (以Sn计)/(mg/kg)	≤ 150	GB 5009.16
展青霉素 ^b /(μg/kg)	≤ 50	GB 5009.185
氰化物 ^c (以HCN计)/(mg/L)	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^d	阴性	GB 5009.183
^a 仅适用于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。 ^b 仅适用于添加苹果制品、山楂制品的产品。 ^c 仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料,检测结果换算为以HCN计。 ^d 仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的饮料。		

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采用方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789. 3
霉菌/(CFU/g或CFU/mL)	≤	20			GB 4789. 15
酵母/(CFU/g或CFU/mL)	≤	20			GB 4789. 15
*样品的采集及处理按GB 4789. 1和GB 4789. 25执行。					

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25 g或/25 mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
^a 样品的采集和处理按GB 4789.1执行。 注:表中“m=0/25 g或/25 mL”代表“不得检出每25 g或每25 mL”。					

3.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.8 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。

3.9 兽药残留限量

应符合GB 31650等国家标准和国家有关规定。

3.10 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。

3.11 营养强化剂

食品营养强化剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 14880的规定。

3.12 净含量及允许短缺量

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。

3.13 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位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 产品出厂需经工厂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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产情况下，每半年进行一次。有下列情况之一时，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。

4.3.2 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)、3.5(致病菌限量)规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 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。

4.5.2 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。

4.6 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、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，隔墙离地，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。