

食品安全企业标准编制说明

标准名称	蜜然美 [®] 蜂肽宝（蜂产品制品）	标准主要起草人	杨龙军
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）：</p> <p>为了规范我公司的蜜然美[®]蜂肽宝（蜂产品制品）食品安全工作，严格控制产品的理化指标和微生物指标，确保产品符合食品安全要求，根据《中华人民共和国标准化法》和《食品安全企业标准备案方法》的规定制定本标准。</p> <p>本公司的蜜然美[®]蜂肽宝（蜂产品制品）是以蜂蜜、破壁花粉、蜂王浆为原料，经配料、搅拌混合、包装等工艺制成的蜂产品制品。</p> <p>本标准规定了蜜然美[®]蜂肽宝（蜂产品制品）的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期，主要参照 GB 14963—2011《食品安全国家标准 蜂蜜》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》以及《蜂花粉及蜂产品制品生产许可证审查细则》要求，并结合本企业蜜然美[®]蜂肽宝（蜂产品制品）产品具体情况，依照 GB/T 1.1-2020 的格式要求来编写，用来作为作为本公司组织生产、品质控制、贮运、销售过程中执行的依据。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）：</p> <p>一、产品指标：</p> <p>1、感官要求：按产品实际情况确定了蜜然美[®]蜂肽宝（蜂产品制品）的感官指标，对其色泽、形态、滋味与气味、杂质做了规定。</p> <p>2、理化指标：</p> <p>2.1 水分：根据本产品特性和多批次随机抽检结果，制定出水分的指标。</p> <p>2.2 果糖和葡萄糖：根据本产品特性和多批次随机抽检结果，制定出果糖和葡萄糖的指标。</p> <p>2.3 铅：根据本产品特性和对产品多批次随机抽检结果，制定出铅限量指标（$\leq 0.8\text{mg/kg}$）严于 GB 2762（$\leq 1.0\text{mg/kg}$）20%。</p> <p>2.4 锌：等效采用 GB 14963—2011 中锌的指标。</p> <p>2.5 农药最大残留量：应符合 GB 2763 的规定。</p> <p>2.6 其他污染物：应符合 GB 2762 的规定。</p> <p>2.7 兽药残留限量：应符合 GB 31650 的规定。</p> <p>3、微生物限量：</p> <p>菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）等同采用 GB 14963—2011 指标要求。</p> <p>4、食品添加剂：符合 GB 2760—2014 要求。</p> <p>二、检验方法</p> <p>1、感官要求：通过目测、鼻嗅、口尝等方法进行检验。</p> <p>2、理化指标：</p> <p>2.1 水分：GB 5009.3 中第二法减压干燥法规定的方法测定；</p> <p>2.2 果糖和葡萄糖：按 GB 5009.8 的规定的的方法或 GB 5009.7 的规定的的方法测定。以第一法为仲裁采用的方法测定；</p> <p>2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定；</p>			



- 2.4 锌：按 GB 5009.14 规定执行；
2.5 农药最大残留量：按 GB 2763 的规定测定；
2.6 其他污染物限量：按 GB 2762 的规定测定；
2.7 兽药残留限量：按相关标准的规定测定。

3、微生物指标：菌落总数按 GB 4789.2 的规定的的方法测定；大肠菌群按 GB 4789.3 的规定的的方法测定；霉菌计数按 GB 4789.15 规定的的方法测定；嗜渗酵母计数按 GB 14963 中附录 A 规定的的方法测定；沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 平板计数法规定的的方法测定；样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

4、食品添加剂：按国家相关标准进行检测。

与有关法律、法规和强制性标准的关系：

本企业标准的制定符合食品安全法及相关法规规定的要求，企业标准中所引用的标准现行有效，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。

铅 \leq 0.8mg/kg，严于 GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》国家标准的 20%，其他参数等效采用国家标准、行业标准。

本标准低于国家（行业、地方）标准的原因：

本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。