

Q/QJFY

广西全健蜂业科技发展有限公司企业标准

Q/QJFY 0002S—2021

雄蜂蜜尊[®]蜂肽宝（蜂产品制品）

2021-07-25 发布

2021-09-31 实施

广西全健蜂业科技发展有限公司

发布



前 言

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

本文件按 GB/T 1.1—2020 规定的格式编制。

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这些专利的责任。

本文件由广西全健蜂业科技发展有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：杨龙军。

本文件于2021年7月25日发布，2021年9月31日实施。

雄蜂蜜尊®蜂肽宝（蜂产品制品）

1 范围

本文件规定了雄蜂蜜尊®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、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以蜂蜜、破壁花粉（详见第3章）、雄蜂蛹粉为原料，经配料、搅拌混合、包装等工艺制成的蜂产品制品。

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 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 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
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 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 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 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
GH/T 18796	蜂蜜

3 术语和定义

3.1

雄蜂蜜尊®蜂肽宝（蜂产品制品）

以蜂蜜（含量 $\geq 70\%$ ）、破壁花粉（破壁油菜花粉、破壁荞麦花粉、破壁向日葵花粉、破壁玉米花粉、破壁紫云英花粉、破壁芝麻花粉、破壁高粱花粉、破壁松花粉、破壁茶花粉、破壁荷花粉、破壁玫瑰花粉）、雄蜂蛹粉为原料，经配料、搅拌混合、包装等工艺制成的蜂产品制品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 蜂蜜

应符合GH/T 18796和GB 14963的规定。

4.1.2 破壁花粉（破壁油菜花粉、破壁荞麦花粉、破壁向日葵花粉、破壁玉米花粉、破壁紫云英花粉、破壁芝麻花粉、破壁高粱花粉、破壁松花粉、破壁茶花粉、破壁荷花粉、破壁玫瑰花粉）

应取得相应产品有效食品生产许可资质的企业生产的产品，质量应符合国家相关规定和经备案有效的企业标准的规定。

4.1.3 雄蜂蛹粉

应取得相应产品有效食品生产许可资质的企业生产的产品，质量应符合国家相关规定和经备案有效的企业标准的规定。

4.1.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	黄褐色或深褐色，色泽均匀一致
滋味与气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味
形 态	常温下呈粘稠膏状，冷藏以下温度呈粘稠膏状
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 24
果糖和葡萄糖/(g/100g)	≥ 55
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8
锌(Zn)/(mg/kg)	≤ 25
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
兽药残留限量	应符合GB 31650的规定

4.4 微生物限量

应符合表3规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 1000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.3
霉菌计数/(CFU/g)	≤ 200
嗜渗酵母计数/(CFU/g)	≤ 200
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	0/25g

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取50g样品置于透明洁净的烧杯中，在自然光线下用正常视力观测色泽、形态和杂质，并立即鼻嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3中第二法减压干燥法规定的方法测定。

7.2.2 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。

7.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.4 锌

按GB 5009.14规定的方法测定。

7.2.5 农药残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

7.2.7 兽药残留限量

按有关标准规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定，样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 霉菌计数

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 嗜渗酵母计数

按GB 14963中附录A规定的方法测定，样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

7.3.5 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

7.3.6 志贺氏菌

按GB 4789.5规定的方法测定，样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

7.3.7 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

7.3.8 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 批次

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批次。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量不得少于 1kg，所抽样品分成两份，1 份检验，1 份备查。

8.3 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 原料、工艺可能影响产品质量时；
- c) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 检验项目为第 4.2、4.3、4.4 和 5 规定的项目。

8.5 判定原则

8.5.1 全部检验项目结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

8.5.2 微生物指标检验结果不符合本文件规定要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物指标外，其他指标检验结果若有不符合本文件规定要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本文件规定要求时，判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。并标明食用方法。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合食品安全标准要求，包装应密封。包装容器应清洁、干燥、无异味、无毒。

9.2.2 净含量按国家相关规定执行。

9.3 运输

运输设备应洁净卫生，不应和散发强烈气味与有毒或不洁物混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的库房中，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。

9.4.2 应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

9.4.3 产品宜在 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存。

9.5 保质期

在符合本文件规定的储运条件、包装完好情况下，常温下保质期为7天，冷藏 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 温度下3个月， $-10^{\circ}\text{C}\sim -15^{\circ}\text{C}$ 温度下24个月。
