

湖南东玺生物科技有限公司企业标准

Q/AYDX 0006S-2015

玛咖蜜

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：431482S-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年12月14日至2018年12月14日

湖南省卫生
食品安全企业

2015-10-14 发布

2015-12-04 实施

湖南东玺生物科技有限公司 发布





本标准根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由湖南东玺生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南东玺生物科技有限公司。

本标准由湖南东玺生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：禹路、付瑶琴。

本标准有效期三年。



1 范围

本标准规定了玛咖蜜的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，玛咖粉为辅料，经熔蜜、过滤、浓缩（或不浓缩）、调配、混合、灭菌、灌装等工艺生产而成的玛咖蜜。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）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 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. 12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009. 14 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 9688 食品包装用聚丙烯成型卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18932. 22 蜂蜜中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖含量的测定方法

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

SN/T 0852 进出口蜂蜜检验方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	按SN/T 0852的相应方法检验
滋味、气味	具有特有的滋味、气味、无异味	
状态	常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶	在自然光下观察状态，检查有无杂质
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)	
--	--------	--

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
果糖和葡萄糖/(g/100g)	≥ 50	GB/T 18932.22
蔗糖/(g/100g)		
桉树蜂蜜, 柑橘蜂蜜, 紫苜蓿蜂蜜, 荔枝蜂蜜, 野桂花蜜	≤ 10	
其他蜂蜜	≤ 5	
锌(Zn)/(mg/kg)	≤ 25	GB/T 5009.14
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

3.4 兽药残留限量和农药残留限量

3.4.1 兽药残留限量

兽药残留限量应符合相关标准的规定。

3.4.2 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB2763 规定。

3.5 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 14963-2011 附录 A
样品分析及处理按 GB4789.1 来执行		

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一生产日期、同一工艺、同一生产线生产的定量包装的产品为一批。

5.2 抽样

从每一批中按 3/1000 随机抽样(每批抽样量不得少于 9 件或包或瓶),进行检验和留样。

5.3 出厂检验

每批产品由公司质量检验部门抽样进行检验,检验合格后并附检验合格证方可入库和出厂,出厂检验项目包括感官指标、果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目，一般每6个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求，则判定该批产品为合格品；若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求（微生物指标除外），应在同批次产品中加倍取样复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品；微生物指标不合格，不得复检，直接判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB7718、GB28050、国家质检总局第102号令和123号令《食品标识管理规定》。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T191 规定。

6.2 包装

包装材料应符合 GB 9688 的要求，外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期为12个月。

