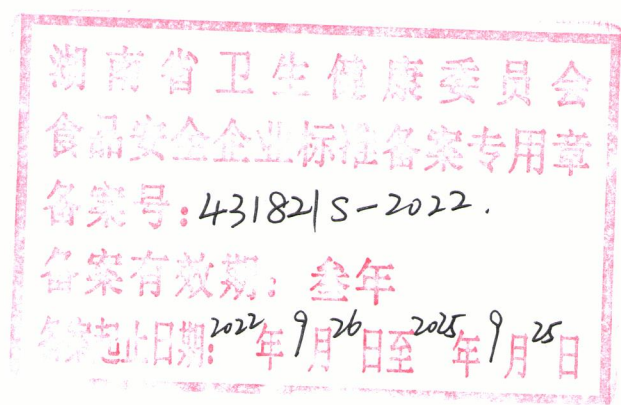


湖南省明园蜂业有限公司企业标准

Q/MYFY 0013S-2022

食品安全企业标准 蜂产品制品



2022-08-10 发布

2022-09-10 实施

湖南省明园蜂业有限公司 发布

前言

本标准根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由湖南省明园蜂业有限公司提出。

本标准起草单位：湖南省明园蜂业有限公司。

本标准由湖南省明园蜂业有限公司负责解释。

本标准适用于：湖南省明园蜂业有限公司、湖南明园蜂业科技有限公司。

本标准主要起草人：杨文秀、刘有源、刘杨、许化斌。

本标准有效期三年。

蜂产品制品

1 范围

本标准规定了蜂产品制品的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蜂王浆、蜂蜜为原料，经真空冷冻干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装等加工而成的蜂王浆冻干片；

以蜂王幼虫、蜂王浆、蜂花粉、蜂蜜为原料，经物理混合搅拌、真空冷冻干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装等加工而成的蜂王幼虫冻干片

以蜂蛹、蜂王浆、蜂花粉、蜂蜜为原料，经物料混合搅拌、真空冷冻干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装而成的蜂蛹冻干片。

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，凡是注明日期的引用文件，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（包括所有的修订版）适用于本文件。

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 4789.10	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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9697	食品安全国家标准 蜂王浆
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
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令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	GB/T 27605，取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质。嗅其气味，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
状态	片状，大小均匀，无破损	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

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
	蜂王浆冻干片	蜂王幼虫冻干片	蜂蛹冻干片	
水分/(g/100g) ≤	10.0	10.0	10.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	8	10	10	GB 5009.5
酸度(1mol/L NaOH)(mL/100g)	20~149	15~80	5~80	GB 9697
灰分/% (g/100g) ≤	5.0	5.0	5.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.4	GB 5009.12

3.5 兽药残留最大限量和农药最大残留限量

3.5.1 兽药最大残留限量

兽药最大残留限量应符合GB 31650的规定。

3.5.2 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（MPN/g）	5	2	4.3	46	GB 4789.3
霉菌（CFU/g）≤	100				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

3.6.2 致病菌限量

致病菌限量应符合表5的规定。

表5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.10
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

3.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 及相关公告的规定。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品,抽样基数不得少于 200 个包装,抽样数量为 300g,不少于 10 个最小独立包装,样品分成 2 份,1 份检验,1 份备查。

5.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群,每批产品须由生产厂质检部门按本标准进行检验,合格后并出具合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

- 5.4.1 型式检验包括要求中全部项目。
- 5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：
- 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 3 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

- 5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。
- 5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。
- 5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批次产品为不合格品。

6 标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签

- 6.1.1 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。
- 6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 中的规定。

6.2 包装

- 6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。
- 6.2.2 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为 24 个月。