

张家界五雷蜂蜜有限公司企业标准

Q/ZCWL 0001S-2024

食品安全企业标准

蜂蜜制品

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4336035-2024

备案日期: 2024年6月28日

湖南省卫生
食品安全企业

2024-05-22 发布

2024-06-22 实施

张家界五雷蜂蜜有限公司

发布



前言

本标准按照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》给出的规则起草。

本标准由张家界五雷蜂蜜有限公司提出。

本标准由张家界五雷蜂蜜有限公司负责解释。

本标准起草单位：张家界五雷蜂蜜有限公司。

本标准主要起草人：史开军、肖华。



蜂蜜制品



1 范围

本标准规定了蜂蜜制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，以茯苓、鸡内金、杜仲雄花、葛根、生姜、芡实、薏苡仁、陈皮、山药、玉竹、百合、枸杞、西柚、柠檬、梨子等部分原辅料加水熬或（榨）成汁后，经与蜂蜜混合、搅拌、浓缩、灌装等工艺制成的蜂蜜制品。

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 5009.14	食品安全国家标准	食品中锌的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
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	食品微生物检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物检验 菌落总数
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物检验 大肠菌群计数
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物检验 霉菌和酵母计数
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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 191		包装贮运图示标志
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
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〉》		



3 技术要求

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 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净的样品杯中，在自然光下，观察其色泽、组织形态和杂质
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶，允许有少量沉淀或悬浮物	
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
锌 (Zn) / (mg/kg)	≤ 25	GB 5009.14

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 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12

3.5 兽药残留限量和农药残留限量

3.5.1 兽药残留限量

兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3.5.2 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定

3.6 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	限量	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
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10
样品分析及处理按 GB 4789.1 来执行。		

3.7 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定，按JJF 1070的规定进行检验。

4 生产加工过程的卫生要求

生产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

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取不少于 2kg 样品，分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经公司质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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 检验项目如不符合本标准时（微生物指标除外），对不合格项目从该批次产品留样中取样复检，复检结果仍有一项不合格，判定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、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 规定，外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 36 个月。

