备案号：360975S-2024
备案日期：2024年10月28日
有效期至：2029年10月27日

Q/SR

江 西 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/SR 0012S-2024

蜂产品制品（三）

2024-09-03 发布　　2024-09-03 实施

江西顺然健康食品有限公司　发 布

（注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本）

江西省食品安全企业标准备案

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　要求 2
4　食品添加剂 4
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　检验规则 4
7　标志、标签、包装、运输、贮存 4

江西省食品安全企业标准备案

前　言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.4 mg/kg，严于GB 2762-2022《食品中污染物限量》中“蜂产品 蜂蜜”项下铅限量（以Pb计）0.5 mg/kg。

本标准起草单位：江西顺然健康食品有限公司。

本标准主要起草人：周荣华、田聃。

本标准批准人：葛毓超。

江西省食品安全企业标准备案

蜂产品制品（三）

1 范围

本标准规定了蜂产品制品（三）的要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料（含量≥50%），选择添加或不添加蜂王浆、蜂花粉，选择添加或不添加重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花，选择添加或不添加水果（桑葚、梨、柠檬、枇杷、柚子、山楂、百香果、蓝莓、草莓、红树莓、橙子、桃子、芒果、猕猴桃、金桔、奇异果、蔓越莓、凤梨）、果蔬（汁、浆）、茶粉、茶浓缩液、（3R，3'S）-二羟基-β-胡萝卜素、既是食品又是药品的材料(阿胶、罗汉果、胖大海、枸杞子、龙眼肉（桂圆）、枣、姜、薄荷)中的一种或多种原料为辅料，经筛选或不筛选、清洗或不清洗、浓缩或不浓缩、去皮或不去皮、打浆或不打浆、调配、灌装、包装等工艺加工制成的蜂产品制品（三）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 4789.10 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5009.8 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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 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 9697 蜂王浆
GB/T 30359 蜂花粉
NY/T 1506 食用花卉
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
NY/T 2672 茶粉

QB/T 4068　食品工业用茶浓缩液
GB 17762　耐热玻璃容器安全与卫生要求
GB 28050　食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
卫法监发[2002]51号　卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知
卫生部公告〔2010〕第3号 关于批准DHA藻油、棉籽糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告
卫健委公告2024年第2号 解读《关于石斛原球茎等23种“三新食品”的公告》
《中华人民共和国药典》（2020年版）
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

3.1.1 蜂蜜

应符合 GB 14963 的规定。

3.1.2 蜂王浆

应符合GB 9697的规定。

3.1.3　蜂花粉

应符合GB/T 30359的规定。

3.1.4 重瓣红玫瑰

应符合卫生部公告〔2010〕第3号的规定，其污染物限量和农药残留限量应分别符合GB 2762、GB 2763相应类别的要求的规定。

3.1.5 茉莉花

应符合NY/T 1506的规定。

3.1.6 桂花

应新鲜、无腐烂、无霉变，其污染物限量和农药残留限量，应分别符合GB 2762、GB 2763相应类别的要求。

3.1.7 桑葚、梨、柠檬、枇杷、柚子、山楂、百香果、蓝莓、草莓、红树莓、橙子、桃子、芒果、猕猴桃、金桔、奇异果、蔓越莓、凤梨

应新鲜、无腐烂、无霉变、其污染物限量和农药残留限量分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.8 果蔬（汁、浆）

应符合GB 17325的规定。

3.1.9 茶粉

应符合NY/T 2672的规定。

3.1.10 茶浓缩液

应符合QB/T 4068的规定。

3.1.11 （3R，3'S）-二羟基-β-胡萝卜素

应符合卫健委公告2024年第2号的规定。

3.1.12 阿胶、罗汉果、胖大海、枸杞子、龙眼肉（桂圆）、枣、姜、薄荷

应属于卫法监发[2002]51号　《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》中既是食品又是药品的物品名单及历年发布/增补名单，符合《中华人民共和国药典》（2020年版）中相应品项下的规定。

3.2 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	水白色至深褐色	取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
外　　观	粘稠的液体，或间有选用原料的颗粒、切片或花瓣，允许部分或全部结晶	
杂　　质	无肉眼可见外来杂质	

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
果糖和葡萄糖含量/（%）	≥	25	GB 5009.8
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项　　目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	–	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
菌落总数	5	2	10^3	10^4	GB4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB4789.3
[a]样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760和国家相关法律法规的规定。

江西省食品安全企业标准备案

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

a) 产品定型投产时；
b) 停产 3 个月以上再恢复生产时；
c) 原、辅料来源发生变化时；
d) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
e) 更换主要生产设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签上应标明蜂蜜含量，有茉莉花、（3R，3’S）-二羟基-β-胡萝卜素的产品应标明不适宜人群和食用量。

7.1.2 产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718及GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合GB 17762 、GB 4806.5或 GB 4806.1、GB 4806.7的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

本产品的保质期为6个月至18个月。

江西省食品安全企业标准备案

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：蜂产品制品（三），标准编号为：Q/SR 0012S-2024。

1、本企业是企业标准的第一责任人,对备案的企业标准负责。

2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。

3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。

4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。

5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。

6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西顺然健康食品有限公司

江西省食品安全企业标准备案