

Q/DASY

都安神瑶蜂业科技发展有限公司企业标准



Q/DASY 0100S—2024

瑶山中蜂成熟蜜



食品安全企业标准备案号
450117 S-2024
有效期至 2029年01月29日

2024-01-18 发布

2024-01-31 实施

都安神瑶蜂业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由都安神瑶蜂业科技发展有限公司提出并归口。

本标准由都安神瑶蜂业科技发展有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：殷昌平、蔡昭龙、苏斌、于树鹏。

本标准历次发布时间：

——本文件首次发布。

（
蜂
业
标
准
中
心
）

瑶山中蜂成熟蜜

1 范围

本标准规定了瑶山中蜂成熟蜜的技术要求、实验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存及保质期等要求。

本标准适用于以瑶山中蜂成熟蜂蜜为原料，经混合、搅拌、过滤、杀菌、结晶、包装等工艺加工而成的瑶山中蜂成熟蜜。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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
- 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
- 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 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品国家安全标准 食品中铅的测定
- GB 5009.14 食品国家安全标准 食品中锌的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 14963-2011 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法
- GB 18932.18 蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法
- GH/T18796-2012 蜂蜜
- GB/T 19168 蜜蜂病虫害综合防治规范

- GB/T 21528 蜂蜜产品生产管理规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔符合膜、袋
 GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
 JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005） 《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》
 《中华人民共和国药典》第一部

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

瑶山中蜂成熟蜜

在广西河池、来宾、桂林、贺州、百色、柳州等地瑶族同胞聚居地的山区，中华蜜蜂将采集到的野外花蜜与其唾液腺分泌物混合后，装到巢房中，经过中华蜜蜂的反复酿造，并使双糖充分转化为单糖，葡萄糖和果糖总含量达到65%以上，水份降低到18.5%以下，是100%蜜蜂酿造而成的全封盖（封盖率95%以上）成熟蜂蜜。

4 技术要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 不得使用非食品原料。
 4.1.2 不得超范围、超剂量使用食品添加剂，使用的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。
 4.1.3 所使用的食品原料中的真菌毒素限量应符合 GB 2761 规定的要求。
 4.1.4 所使用的食品原料中的污染物限量应符合 GB 2762 规定的要求。
 4.1.5 所使用的食品原料中农药最大残留限量应符合 GB 2763 规定的要求；兽药残留限量应符合相应的国家法规和公告。
 4.1.6 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

4.2 原料要求

蜂蜜应符合 GB 14963-2011 的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	根据蜂蜜品种和采集的蜜源植物不同，颜色为黄色、琥珀色、浅褐色或褐色等	在自然光下，观察其色泽

表1 感官要求(续)

项 目	要 求	检验方法
气味和滋味	具有蜜源植物特有的花香味, 无发酵性气味或其他异味; 依蜜源植物不同, 甜、甜润、微苦等味道	嗅其气味, 尝其味道
状态	常温呈粘稠液体状, 或部分结晶及全部结晶, 或有肉眼可见细小 结晶颗粒状物质, 无其他异物	在自然光下, 观察其组织状态

4.4 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
水分, % \leq	18.5
果糖和葡萄糖含量, % \geq	65.0
铅(以Pb计), mg/kg \leq	0.4
锌(以Pb计), mg/kg \leq	15
淀粉酶活性(1%淀粉溶液), [mL/(g·h)] \geq	10
蔗糖, % \leq	4

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法 ^a
菌落总数, CFU/g \leq	1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g \leq	0.3	GB 4789.3
霉菌计数, CFU/g \leq	200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数, CFU/g \leq	200	GB 14963-2011
沙门氏菌	0(不得检出)	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	0(不得检出)	GB 4789.10
志贺氏菌	0(不得检出)	GB 4789.5
^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行		

4.6 工艺要求

- 4.6.1 瑶山中蜂成熟蜂蜜的获得，必须要严格按照本企业制定的标准《中华蜜蜂生态放养技术规范》（Q/DASY 0001S-2021）实施中华蜜蜂的生态放养。
- 4.6.2 不得高温加热或加工到使其基本成分改变或质量降低的程度。
- 4.6.3 不允许使用化学或生化处理等方法影响蜂蜜质量，但可通过环境温度的控制来诱导蜂蜜自然结晶乳化，口感呈细腻状。
- 4.6.4 不允许蜂蜜中添加食品添加剂、食品营养强化剂。

4.7 蜜源和生产过程要求

- 4.7.1 蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露应安全无毒，不得来源于钩吻[Gelsemium elegans (Gardn. & Champ.) Benth.]、雷公藤(Tripterygium wilfordii Hook. f.)等有毒蜜源植物。
- 4.7.2 蜂蜜生产应按GB/T 21528和GB/T 19168的规定执行。
- 4.7.3 蜂蜜加工应按GB 14881的规定。

4.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和组织状态。闻其气味，品其滋味。

5.2 理化指标的测定

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定测定。

5.2.2 果糖、葡萄糖和蔗糖含量

按 GB 5009.8 的规定测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 的规定测定。

5.2.4 淀粉酶活性

按 GB/T 18932.16 的规定测定。

5.2.5 锌

按 GB 5009.14 的规定测定

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定测定。

5.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 的规定测定。

5.3.4 嗜渗酵母

按 GB 14963-2011 附录 A 的规定测定。

5.3.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定测定。

5.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 的规定测定。

5.3.7 志贺氏菌

按 GB 4789.5 的规定测定。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分原料检验、出厂检验和型式检验。

6.1.1 原料检验

原料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.1.2 出厂检验

6.1.2.1 每批产品需经生产单位质量检验部门按本标准检验，检验合格并签发合格证书后方可出厂。

6.1.2.2 出厂检验项目为：感官要求、理化指标（水分、果糖和葡萄糖、蔗糖、淀粉酶活性）、菌落总数、大肠菌群。

6.1.3 型式检验

6.1.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 正常生产的每年进行一次；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.1.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.2 组批与抽样

6.2.1 组批

同一生产日期，同一批投料，同一班次，同一生产线，包装完好的产品为一批。

6.2.2 抽样

随机抽取每批产品，分成3份，每份不少于1kg，分别用于检测、复检和留样使用。

6.3 判定原则

6.3.1 检验结果全部指标合格，判该批产品为合格。

6.3.2 检验结果发现微生物超标则不予复检，该批产品判为不合格产品。其他项目不符合本文件时，可加倍取样复检，复检结果如仍有指标不符合本文件的规定，则判为不合格产品。

6.3.3 供需双方对产品质量有异议时，应由具有合法资质的、双方认可的检验机构检验后，由仲裁部门进行仲裁。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》和国家质检总局令第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定，产品营养标签应符合 GB 28050《预包装食品营养标签通则》的规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装为塑料瓶，应符合 GB 4806.7 标准要求；内包装为塑料袋，应符合 GB/T 28118。

7.2.2 运输包装为瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 标准要求。

7.2.3 产品包装规格：6g/袋、16g/袋、260g/瓶、520g/瓶、1000g/瓶。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性和可能产生污染的物品同装混运，运输应有防雨防晒措施。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，阴凉储存下保质期为24个月。