



上海市食品安全企业标准

Q/SSFY0003S-2022

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年02月07日 09点07分

蜂蜜制品

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年02月07日 09点07分

2022-01-28 发布

2022-02-07 实施

上海森蜂园蜂业有限公司发布



前 言

本标准主要参照《GB 14963-2011 食品安全国家标准 蜂蜜》、《GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准》、《GB/T 29602-2013 固体饮料》、《GB25533-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶》、卫生部公告2008年12号有关库拉索芦荟凝胶的规定、卫生部公告2010年第3号有关重瓣玫瑰花的规定和《中华人民共和国药典》2010版等规定制定。

本标准由上海森蜂园蜂业有限公司提出并负责起草

本标准适用于上海森蜂园蜂业有限公司(注册地址:上海市奉贤区柘林镇发工路999号)

本标准主要起草人:严世峰

本标准本标准历次版本情况:

——Q/SSFY0003S-2017

——Q/SSFY0003S-2019

——Q/SSFY0003S-2020

——Q/SSFY0003S-2021

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年02月07日 09点07分



蜂蜜制品

1 范围

标准规定了蜂蜜制品术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求、标签、标识、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，配以麦卢卡蜂蜜、各类果汁【蓝莓果汁、樱桃果汁、柠檬汁、接骨木莓汁、血橙汁、石榴汁、奇异果汁、梨汁、百香果汁、山楂果汁、白桃果汁、红树莓果汁、红葡萄果汁、芒果汁、橙汁（香橙汁）、红西柚果汁、草莓汁、菠萝（凤梨）果汁、梨膏等】、药食同源类物质【枸杞果汁、生姜汁（小黄姜汁、白姜汁）、红枣汁（大枣汁）、紫苏（紫苏液、紫苏提取物）、阿胶、西红花粉（提取物）、高良姜粉（提取物）、西洋参粉、红参粉（浸膏、提取物）、人参蜜膏、黑胡椒粉（提取物）、牡蛎粉（提取物）、灵芝粉（提取物）、酸枣仁粉（提取物）、陈皮粉（提取物）、葛根粉（提取物）、白芷粉（提取物）等】、新资源食品【重瓣红玫瑰（浓缩汁、干粉、纯露）、大麦苗粉、库拉索芦荟凝胶、透明质酸钠等】、蜂王浆、蜂王浆冻干粉、蓝莓干粉（冻干粉）、樱桃干粉（冻干粉）、猴头菇粉、雪莲果粉、胶原蛋白肽粉、酵素、绿茶、赤砂糖（红糖）等辅料中的一种或几种辅料，添加或不添加果胶、琼脂、黄原胶，经预热、混合、浓缩或不浓缩、精滤、搅拌、灌装、装箱等工艺制成的预包装食品。

2 规范性引用文件

本文件中的引用文件对于本文件的应用时必不可少的。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（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 命名

3.1 **蜂蜜液

以蜂蜜为主要原料，配以麦卢卡蜂蜜、各类果汁、药食同源类物质、新资源食品原料、蜂王浆、蜂王浆冻干粉、蓝莓干粉（冻干粉）、樱桃干粉（冻干粉）、猴头菇粉、雪莲果粉、胶原蛋白肽粉、酵素、绿茶、赤砂糖（红糖）等辅料中的一种或几种辅料，添加或不添加果胶、琼脂、黄原胶，经预热、混合、浓缩或不浓缩、精滤、搅拌、灌装、装箱等工艺制成的预包装食品。

3.2 **味蜂蜜液

以蜂蜜为主要原料，配以麦卢卡蜂蜜、各类果汁、药食同源类物质、新资源食品原料、蜂王浆、蜂王浆冻干粉、蓝莓干粉（冻干粉）、樱桃干粉（冻干粉）、猴头菇粉、雪莲果粉、胶原蛋白肽粉、酵素、绿茶、赤砂糖（红糖）等辅料中的一种或几种辅料，添加或不添加果胶、琼脂、黄原胶，经预热、混合、浓缩或不浓缩、精滤、搅拌、灌装、装箱等工艺制成的预包装食品。

3.3 **调制蜜膏

以蜂蜜为主要原料，配以麦卢卡蜂蜜、各类果汁、药食同源类物质、新资源食品原料、蜂王浆、蜂王浆冻干粉、蓝莓干粉（冻干粉）、樱桃干粉（冻干粉）、猴头菇粉、雪莲果粉、胶原蛋白肽粉、酵素、绿茶、赤砂糖（红糖）等辅料中的一种或几种辅料，添加或不添加果胶、琼脂、黄原胶，经预热、混合、浓缩或不浓缩、精滤、搅拌、灌装、装箱等工艺制成的预包装食品。

4 要求



4.1 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。应保证消费者的安全、满足营养需要，不应使用危害消费者营养与健康的物质。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

4.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的要求。

4.1.2 枸杞果汁、红枣汁（大枣汁）、生姜汁（小黄姜汁、白姜汁）、蓝莓果汁、樱桃果汁、柠檬汁、接骨木莓汁、血橙汁、石榴汁、奇异果汁、梨汁、百香果汁、山楂果汁、白桃果汁、红树莓果汁、红葡萄果汁、芒果汁、橙汁（香橙汁）、红西柚果汁、草莓汁、菠萝（凤梨）果汁、梨膏应符合 GB 17325 的要求。

4.1.3 大麦苗粉应符合 NY/T 960 的要求。

4.1.4 牡蛎粉应符合 GB/T 26940 的要求。

4.1.5 红糖应符合 GB/T35885 的要求。

4.1.6 猴头菇应符合 LS/T 2132 的要求。

4.1.7 紫苏应符合卫生部 2002 年第 51 号公告的有关规定。

4.1.8 阿胶应符合中华人民共和国药典 2015 版的要求。

4.1.9 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年 12 号有关库拉索芦荟凝胶的规定的要求。

4.1.10 重瓣红玫瑰纯露、重瓣红玫瑰干粉(冻干粉)应符合卫生部 2010 年第 3 号公告有关重瓣玫瑰花的规定的要求。

4.1.11 西洋参、红参粉（浸膏）、人参蜜膏中红参及人参原料应符合卫生部 2012 年第 17 号公告有关人参的规定的要求。

4.1.12 重瓣红玫瑰干粉(冻干粉)、蓝莓干粉(冻干粉)、樱桃干粉(冻干粉)应符合 GB/T 29602 的要求。

4.1.13 果胶、琼脂、黄原胶应符合 GB 25533 的要求。

4.1.14 琼脂应符合 GB 1886.239 的要求。

4.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的要求。

4.1.16 透明质酸钠应符合卫健委 2020 年第 9 号公告关于透明质酸钠的要求。

4.1.17 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的要求。

4.1.18 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的要求。

4.1.19 葛根粉应符合 GB/T 30637 的要求。

4.1.20 蜂王浆应符合 GB 9697 的要求。

4.1.21 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的要求。

4.1.22 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的要求。

4.1.23 酵素应符合 QB/T 5323 的要求。



4.1.24 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的要求。

4.1.25 其他原辅材料均应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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	产品种类不同，从浅色（浅琥珀色）至深色（暗褐色）；部分产品具有原辅料特有的色泽	SN/T0852
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，检查其有无杂质
杂质	不得含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑	

4.2 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
水分/(g/100g)	≤ 20	SN/T0852
果糖和葡萄糖/(g/100g)	≥ 45	GB5009.8
蔗糖/(g/100g) ^a	≤ 10	
锌(以Zn计)/(mg/kg)	≤ 25	GB5009.14

a: 配料中调价蔗糖、赤砂糖（红糖）类的产品为不检测此项目。

4.3 污染物限量

铅（Pb）应符合表 3 的要求，其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 1.0	GB5009.12

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 1000	GB4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.92	GB4789.3
霉菌计数/(CFU/g)	≤ 200	GB4789.15
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）/(/25g)	不得检出	GB4789.4、GB4789.5、GB4789.10
样品的分析及处理按GB 4789.1执行。		



4.5 食品添加剂

- 4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 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，按 JJF1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 标签、标识、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB28050 和国家质检总局第 123 号令《食品标识管理规定（修订版）》的规定，包装储运图示标识应符合 GB/T 191 的规定

6.2 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准，内包装应使用符合相应食品安全要求的包装材料（非金属罐装），要求封口严密；外包装符合 GB/T 6543 及其他相关规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、有蓬盖，无异味。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒；不得与有毒、有异味的物品混运。

6.4 贮存

6.4.1 成品必须有专库存放，严禁露天堆放，库内保持清洁、干燥、通风良好，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。

6.4.2 产品应放置在垫板上，且离墙 10cm 以上，每个堆位应保持一定距离，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

6.4.3 在符合本标准规定条件下，自生产之日起，常温下保质期不超过 24 个月。