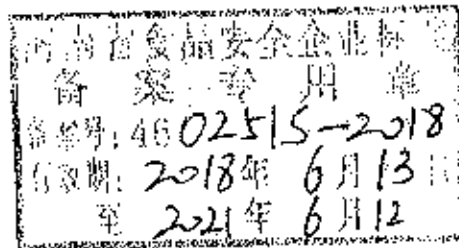


Q/ZHJ

海南省食品安全企业标准

Q/ZHJ 0010S—2018

土蜂蜜



2018-05-10 发布

2018-06-10 实施

海南卓津蜂业有限公司 发布

前 言

本标准由海南卓津蜂业有限公司提出。
本标准由海南卓津蜂业有限公司起草。
本标准主要起草人：陈昌卓、符少丽、李新萍。
本标准为首次发布。

土蜂蜜

1 范围

本标准规定了土蜂蜜的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以土蜂蜜为原料，经挤压、预热、巴氏杀菌、包装等生产工艺制成的土蜂蜜的生产控制、检验、贮运等环节。

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。凡是注日期的引用文件，仅所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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 4806.1 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法 分光光度法
- GB/T 18932.18 蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法 液相色谱-紫外检测法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 33045 巢蜜
- JJP 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SN/T 0852 进出口蜂蜜检验规程
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《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123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 土蜂蜜：食品安全指标应符合 GB 14963 的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	淡金黄色至深红褐色	按SN/T 0852的相应方法检验
滋味与气味	具有蜂蜜特有的滋味、气味，无异味	
性 状	常温下呈粘稠液体状，或部分及全部结晶，允许有少量蜡屑	在自然光下观察状态，检查其杂质
杂 质	不得含有蜜蜂肢体、幼虫及正常视力可见杂质（含蜡屑巢蜜除外）	

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
水分, g/100g	≤ 20.0	SN/T 0852
果糖和葡萄糖, g/100g	≥ 66.0	GB 5009.7 和 GB 5009.8
蔗糖, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.7 和 GB 5009.8
羟甲基糠醛 (HMF), mg/kg	≤ 20	GB/T 18932.18
淀粉酶活性 (1%淀粉溶液), mL/(g·h)	≥ 5	GB/T 18932.16
蔗糖比值	≥ 6	GB/T 33045
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
锌 (Zn), mg/kg	≤ 25.0	GB 5009.14

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标	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, CFU/g	≤ 200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数, CFU/g	≤ 200	GB 14963

表3 微生物限量 (续)

项 目	指 标	检验方法
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10
注：样品的分析及处理按 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》的要求，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

5.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、蔗糖、羟甲基糠醛、淀粉酶活性、菌落总数、大肠菌群等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求的，可以在

原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

应符合GB 7718、GB 28060和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

内包装用玻璃瓶包装或用塑料瓶包装，玻璃瓶包装应符合GB 4806.1、GB 4806.5的要求；塑料包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品常温保存，应贮存于阴凉、干燥、通风的专用仓库内，仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。