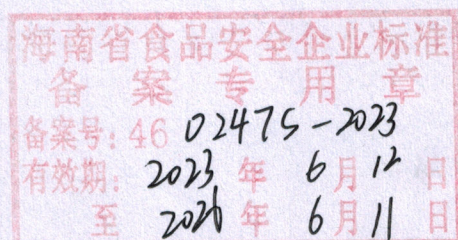


Q/SHJK

海南省食品安全企业标准

Q/SHJK 0001S—2023

石斛花蜜



2023 - 05 - 15 发布

2023 - 06 - 15 实施

海南石斛健康产业股份有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南石斛健康产业股份有限公司提出。

本标准由海南石斛健康产业股份有限公司和海南卓津蜂业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：彭贵阳、陈昌卓、陈天津、莫春仁。

本标准为首次发布。

石斛花蜜

1 范围

本标准规定了石斛花蜜的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、贮存、运输和保质期的要求。

本标准适用于以蜂蜜、铁皮石斛花或金钗石斛花浸泡，经过过滤、均质、灌装、包装等生产工艺制成的石斛花蜜的生产控制、检验和贮运等环节。

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 191 包装储运图示标志

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酵母及霉菌计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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/T 5009.14 食品中锌的测定

GB/T 5009.95 蜂蜜中四环素族抗生素残留量的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 12143 饮料通用分析方法

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 18932.1 蜂蜜中碳-4 植物糖含量测定方法 稳定碳同位素比率法

GB/T 18932.22 蜂蜜中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖含量的测定方法液相色谱示差折光检测法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

DBS35/ 001-2020 食品安全地方标准 铁皮石斛花

DBS45/ 062 食品安全地方标准 铁皮石斛花

DBS52/ 049 食品安全地方标准 金钗石斛花（干制品）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。
- 3.1.2 铁皮石斛花：应符合 DBS35/ 001-2020 或 DBS45/ 062 的要求。
- 3.1.3 金钗石斛花：应符合 DBS52/ 049 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	蜂蜜呈现出由金黄色至琥珀色	取样品约 20g,将被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有蜂蜜醇和花蜜的香味，无其它酸或酒的挥发性气味和其它异味。口感显香甜、甜润或甜腻感，有微苦、微涩等味道	
性 状	常温下呈粘稠流体状，且没有发酵	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
固形物，g/100g	≥ 58.0	GB/T 10786
果糖和葡萄糖含量，g/100g	≥ 60.0	GB/T 18932.22
蔗糖含量，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.8
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
锌（Zn），mg/kg	≤ 25.0	GB/T 5009.14
四环素族抗生素残留量，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.95

3.4 兽药残留限量和农药残留限量

3.4.1 兽药残留限量

兽药残留限量应符合相关标准的规定。

3.4.2 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

3.5 微生物限量

应符合表 3 的要求。

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
霉菌计数, CFU/g	≤ 200	GB 4789. 15
嗜渗酵母计数, CFU/g	≤ 200	GB 14963 附录 A
沙门氏菌	≤ 0/25g	GB 4789. 4
志贺氏菌	≤ 0/25g	GB 4789. 5
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g	GB 4789. 10
注：样品的处理及采集按 GB 4789. 1 执行。		

3.6 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 规定的方法进行测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 7718 的要求。

5 试验方法

真实性按 GB/T 18932. 1 规定的方法进行测定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

每批产品中按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 2kg，抽样数量的 1/2 用于感官要求和理化指标检验，1/4 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。

6.3 出厂检验

产品出厂检验须经工厂检验部门检验，签发产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、固形物、果糖和葡萄糖含量、蔗糖含量、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 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；

- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 长期停产 3 个月以上, 恢复生产时;
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 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时, 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装材料应符合GB 9687的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 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。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内; 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。

8 保质期

在符合本标准的条件下, 产品保质期为 24 个月。