

ICS 67.180.10

CCS X 31

团体标准

T/JYNX 008—2023

“揭农尚品”农产品品牌

蜂蜜质量安全基础要求

‘JIE NONG SHANG PIN’ regional public brand

-- Quality safety requirement of honey

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

揭阳市农业产业协会协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1 —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》的规定起草。

本文件由揭阳市农业产业协会提出并归口。

本文件起草单位：揭阳市农业产业协会、广东省粤北食药资源利用与保护重点实验室、普宁市翼翼食品有限公司、揭西县刘氏蜂业有限公司。

本文件主要起草人：张益强、张霞、钟瑞敏、王锦红、单斌、刘贤坤、苏衍婷、黄文辉。

本文件为首次发布。

“揭农尚品”农产品品牌 蜂蜜质量安全基础要求

1 范围

本文件规定了“揭农尚品”农产品品牌的蜂蜜的术语和定义、要求、检验方法及标签、标志、包装、运输和贮存要求。本文件适用于“揭农尚品”农产品品牌蜂蜜的申报、评价和监督，不适用于蜂蜜制品。

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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 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 5009.4 食品中灰分的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GH/T 1015-1999 蜂蜜包装钢桶
- 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 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法 分光光度计法
- 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/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/T 37029 食品追溯 信息记录要求
- NY/T 639-2002 蜂蜜生产技术规范
- SN/T 0852-2000 进出口蜂蜜检验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 揭农尚品 JIE NONG SHANG PIN

依托良好的生态环境和特色农产品资源条件，致力于打造优质、特色、安全、健康的生鲜或初加工和加工农产品的揭阳农产品品牌。

3.2 农产品品牌 regional public brand

在特定区域内的特色或优势产业，经过长期发展、沉淀和成长而形成或具有较高市场份额、良好声誉和影响力的产品或服务。

3.3 蜂蜜 honey

蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，经充分酿造，自然成熟的天然甜物质。

4 基本要求

4.1 原料要求

4.1.1 蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露应安全无毒，不得来源于雷公藤(*Tripterygium wilfordii* Hook.F.)、博落回(*Macleaya cordata* (Willd.) R.Br.)、狼毒(*Stellera chamaejasme* L.) 等有毒蜜源植物。

4.1.2 不得添加其他任何物质。

4.2 技术要求

按照农业部NY/T 639 蜂蜜生产技术规范要求进行。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。[来源：GB 14963-2011，3.2]

表1感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	依蜜源品种不同，从水白色(近无色)至深色(暗 褐色)	按 SN/T 0852 的相应方法检验
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、蜡屑及正常视力可见 杂质 (含蜡屑巢蜜除外)	

4.4 理化要求

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 / (g/100 g)	≥	GB/T 18932.22
蔗糖 / (g/100 g)		
桉树蜂蜜，柑橘蜂蜜，紫苜蓿蜂蜜，荔枝蜂蜜，	10	
野桂花蜜	≤	
其他蜂蜜	≤	5
锌 (Zn) / (mg/kg)	≤	25
		GB/T 5009.14

羟甲基糠醛/(mg/kg)	≤	40	GB/T 18932. 18
淀粉酶活性(1%淀粉溶液)/[mL/(g · h)]	≥	2	GB/T 18932. 16
水分/(g/ 100g)	≤	26	SN/T 0852附录A
灰分/(g/ 100g)	≤	0.4	GB 5009.4
酸度 (1mol/L氢氧化钠) /(mL/kg)	≤	40	SN/T 0852附录B

4.5 真实性要求

4.5.1 蜂蜜中不得灌加任何当前明确或不明确的添加物。

4.5.2 如果在蜂蜜中添如其他物质，不应以“蜂蜜”或“蜜”作为产品名称或名称主词。

4.5.3 碳-4 植物糖含量采用 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的方法试验时，试验结果 X（蜂蜜中碳-4 植物糖的百分含量）不得大于 7。

4.6 安全要求

4.6.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.6.2 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763及相关规定。

4.6.3 兽药残留限量

兽药残留限量应符合 GB 31650 及相关规定。

4.6.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。[来源：GB 14963-2011，3.6]

表 3 微生物限量

项 目	指标	检验方法 ^a
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—2011 附录 A
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25g	GB/T 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。		

5 包装及标识

5.1 非零售包装

5.1.1 非零售包装的包装钢桶应符合 GH/T 1015—1999 要求。投入使用的包装钢桶其桶龄自出厂日期起,不得超过 5 年。也可使用其他带盖的食品包装容器。不应使用镀锌桶或盛装过药品、燃料油、食用油或其他化工产品的包装容器。

5.1.2 装容器在使用前应清洗干净,并吹干或晾干。

5.1.3 包装场地应清洁卫生,并远离污染源。

5.1.4 灌装人员在操作前应洗手消毒,并穿戴洁净的工作衣帽。

5.1.5 灌装时,容器内应保留适当空隙,防止蜂蜜受热溢出。灌装后应立即盖好桶盖。

5.2 预包装

5.2.1 接触蜂蜜的包装容器和材料应符合国家食品安全卫生要求。

5.2.2 包装应严密。采取可靠的方式,使其他人员能够识别该容器在包装后是否被开启。

5.3 标志

5.3.1 应符合 GB7718 要求。

5.3.2 产品名称应符合本标准 4.5.2 的要求。

5.3.3 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6 贮存

6.1 贮存场所应清洁卫生,温度恒定,防止温度急升或急降。存放防高温暴晒,防潮湿,防风雨。

6.2 贮存场所应远离污染源。成品与原料不同同处,不得与有毒、有害、有异味、易挥发物品同场所贮存。

6.3 在规定贮存条件下,蜂蜜保质期为 24 个月。

7 运输

7.1 运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的货物混装运输。不得使用运输有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的货物后未经消毒处理的车辆。

7.2 运输工具要有防高温暴晒、防风雨、防潮湿设备,保证运输环境稳定。

8 管理要求

8.1 产品召回管理

8.1.1 应根据国家有关规定建立产品召回制度。

8.1.2 当发现产品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时,应立即停止生产,并召回已上市销售的产品,记录告知经营者和消费者情况和召回情况。

8.1.3 对被召回的产品，视情况进行无害化处理或销毁；因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的产品，应采取便于向消费者明示的补救措施。

8.1.4 用产品批号等方式进行标识，便于产品追溯，追溯应符合 GB/T 37029 的要求。

8.2 资质和品牌管理

对申请纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的蜂蜜，所涉及相应企业需提供的相关资质条件应符合《“揭农尚品”评价标准总纲》的要求。

9 质量承诺

9.1 在本文件要求的运输和贮存条件下，若产品保质期内出现产品质量安全问题，应立即开展产品追溯，实施下架、召回等应急措施，承担并落实相应的法律主体责任。

9.2 应建立客服电话、网络投诉平台等，由专人专线负责售后服务，及时解答客户的咨询和疑问。24小时内对客户的疑议作出响应。

参考文献

- [1] DBS61/0027—2023 食品安全地方标准 秦巴土蜂蜜
 - [2] GH/T 18796-2012 蜂蜜
 - [3] GB/T 19330—2008 地理标志产品 饶河(东北黑蜂)蜂蜜、蜂王浆、蜂胶、蜂花粉
 - [4] TELINGYUNBIA001-2019 团体标准 “峨岭云边”食品安全公用品牌标准 蜂蜜
-