辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 009 / S- 2018 号

Q/TXF

沈阳王氏天兴蜂蜜有限公司沈北分公司企业标准

Q/TXF 0012S-2018

果 蜜

已备案的企业标准中含有食品安全
相关内容与食品安全国家标准有
抵触的，该标准中

2018-04-10 发布　　2018-05-10 实施

沈阳王氏天兴蜂蜜有限公司沈北分公司　发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准中污染物限量指标依据GB　　2762-2012《食品安全国家标准　　食品中污染物限量》、GB 14963-2011《食品安全国家标准　　蜂蜜》制定，其中铅指标要求严于国家标准；微生物指标参照GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳王氏天兴蜂蜜有限公司沈北分公司提出并起草。

本标准主要起草人：王彬。

本标准属首次发布。

果 蜜

1 范围

本标准规定了果蜜的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，以果蔬果汁为辅料，经混合、灌装而成的果蜜。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.10 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 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单瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12456 食品中总酸的测定

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 31121 果蔬汁类及其饮料

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）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（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 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 果汁：应符合 GB/T 31121 的要求

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项　　目	指　　标
色　　泽	有该果汁应有的颜色
组织形态	粘稠膏体状
滋、气味	甜润、有果汁应有的气味
杂　　质	澄清或有果肉碎渣

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项　　目		指　　标
水分/（%）	≤	22
果糖和葡萄糖含量/（%）	≥	55
可溶性固形物含量/（%）	≤	3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4
锌（以 Zn 计）/（mg/kg）	≤	25

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项　　目		指　　标
菌落总数/（CFU/g）	≤	1000
大肠菌群/（MPN/g）	≤	0.3
霉菌计数/（CFU/g）	≤	200
嗜渗酵母计数/（CFU/g）	≤	200
沙门氏菌		0/25g
金黄色葡萄球菌		0/25g
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。		

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 兽药残留限量

应符合相关标准的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.10 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取出样品，倒出内容物于无色玻璃容器内，在自然光下观察其色泽、杂质和组织形态，鼻嗅其气味，口尝滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 果糖和葡萄糖含量

按 GB/T 18932.22 规定的方法测定。

4.2.3 可溶性固形物含量

按 GB/T31121 规定的方法测定

4.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.5 锌

按 GB/T 5009.14 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群:

按 GB 4789.3 规定的 MPN 方法检验。

4.3.3 霉菌计数

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

4.3.4 嗜渗酵母计数

按 GB 14963 附录 A 规定的方法检验。

4.3.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

4.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量监督检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格的产品为一批。

5.2.2 抽样

每批产品随机抽取两份样品，一份供检验用，另一份留样备检。抽样数量满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应由生产厂的质量检验部门按本标准的规定逐批进行检验，检验合格后签发合格证，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、果糖葡萄糖、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 正常生产，每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用玻璃瓶，应符合 GB 4806.5 的规定，应封口严密。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合相关国家标准的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味的物质同车混运，并应轻装轻卸，防止碰撞，运输时应有防晒、防雨措施。

6.4 贮存

贮存仓库应清洁、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。产品应有垫离，离墙20cm以上，离地10cm以上。

在符合上述规定条件下，自生产之日起，产品保质期为24个月。