备案号:420010S-2022

Q/WHMD

武汉市华明达蜂业有限公司企业标准

Q/WHMD 0001S-2021

蜂蜜低聚异麦芽糖制品

2021-12-4 发布　　2021-12-25 实施

武汉市华明达蜂业有限公司 发布

湖北省食品安全企业标准备案(420010S-2022)

前　言

本标准符合 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》的要求。

本标准由武汉市华明达蜂业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄潮、黄和明、李永东。

本标准为 2021 年 12 月 4 日首次发布。

蜂蜜低聚异麦芽糖制品

1 范围

本标准规定了蜂蜜低聚异麦芽糖制品的技术要求、分类、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输以及贮存要求。

本标准适用于以天然蜂蜜（含量≥50%）为主要原料，以低聚异麦芽糖为辅料，添加不添加人参（人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、红枣、枸杞子、桂圆、鱼腥草、生姜、甘草、百合、葛根、金银花、菊花、茉莉花、桂花、果汁（柚子果汁、葡萄汁、柠檬果汁等）、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、可溶性大豆多糖、蜂王浆、蜂花粉、橄榄油、酵素、食用盐、甘油、芦荟、食品用香精、柠檬酸、果胶、明胶，经加工配制、包装而成的蜂蜜低聚异麦芽糖制品。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少。凡是注明日期的引用文件，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（包括所有的修订单）适用于本标准。

GB/T 191包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.322 食品安全国家标准 食品添加剂 可溶性大豆多糖

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 4789.5 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 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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

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 5009.3 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 583 干制红枣

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9697 蜂王浆

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T 20881 低聚异麦芽糖

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油

GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油

GB/T 30359 蜂花粉

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 35883 冰糖

NY/T 870 鲜芦荟

NY/T 1506 绿色食品 食用花卉

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

QB/T 5323 植物酵素

SN/T 0852 进出口蜂蜜检验规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》

《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51 号）

中华人民共和国卫生部 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品》的公告

中华人民共和国卫生部 2010 年第 3 号《DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定》的公告

《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》（卫生部公告 2008 年第 12 号)

卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65 号）

卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫生部公告 2011 年第 1 号）

国家质量监督检验检疫总局令第 123 号（2009）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据原辅料的不同，产品可分为：蜂蜜型、畅益型。

蜂蜜型：原辅料中不含有嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种的蜂蜜低聚异麦芽糖制品。

畅益型：原辅料中含有嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种的蜂蜜低聚异麦芽糖制品。

4 技术要求

4.1 基本要求

不得添加非食品原料，不得超出范围、超量使用食品添加剂。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。不得添加国家明令禁止的物质和原料。真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定。农药残留应符合GB 2763及国家有关规定和公告的要求。兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.2.2 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

4.2.3 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。

4.2.4 人参（人工种植）应符合卫生部2012年第17号公告的规定。

4.2.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部2010年第3号公告的规定。

4.2.6 红枣应符合GB/T 583的规定。

4.2.7 枸杞子、桂圆、鱼腥草、生姜、甘草、百合、葛根、金银花、菊花应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51号）的规定，其质量应符合《中华人民共和国药典一部的规定。

4.2.8 茉莉花应符合NY/T 1506的规定。

4.2.9 桂花应洁净，无腐烂、变质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.2.10 果汁应符合GB 17325的规定。

4.2.11 嗜酸乳杆菌应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》（卫生部公告 2008 年第 12 号)的要求。其质量应符合 QB/T4575 的规定。

4.2.12 乳双歧杆菌、植物乳杆菌应符合卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65 号）的要求。其质量应符合 QB/T4575 的规定。

4.2.13 乳酸乳球菌乳酸亚种应符合卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫生部公告 2011 年第 1 号）的要求。其质量应符合 QB/T4575 的规定。

4.2.14 白砂糖应符合GB/T317、GB 13104的规定。

4.2.15 冰糖应符合GB/T 35883、GB 13104的规定。

4.2.16 果葡糖浆应符合GB/T 20882的规定。

4.2.17 可溶性大豆多糖应符合GB 1886.322的规定。

4.2.18 蜂王浆应符合GB 9697的规定。

4.2.19 蜂花粉应符合GB/T 30359的规定。

4.2.20 橄榄油应符合GB/T 23347的规定。

4.2.21 酵素应符合QB/T 5323的规定。

4.2.22 食用盐应符合GB 2721的规定。

4.2.23 甘油应符合GB 29950的规定。

4.2.24 芦荟应符合NY/T 870的规定。

4.2.25 食品用香精应符合GB 30616的规定。

4.2.26 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

4.2.27 果胶应符合GB 25533的规定。

4.2.28 明胶应符合GB 6783的规定。

4.3 感官要求

感官指标应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	琥珀色、浅琥珀色、深琥珀色
滋味、气味	具有该品种应有的清香、甜润、不得有异味
组织形态	粘稠状液体、结晶略粗
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.4 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
水分/%	≤	25
果糖和葡萄糖/%	≥	30
蔗糖/%	≤	20
铅（以Pb计）/mg/kg	≤	0.9
锌（以Zn计）/mg/kg	≤	25
砷（以As计）/mg/kg	≤	0.5
[a]展青霉素/μg/kg	≤	50
[a]仅适用于添加“浓缩苹果汁或山楂汁”的产品。		

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目		指 标	
		蜂蜜型	畅益型
菌落总数/（CFU/g）	≤	1000	——
乳酸菌数/(CFU/g)	≥	——	1×10^6
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.3	
霉菌计数/(CFU/g)	≤	200	
嗜渗透母/(CFU/g)	≤	200	
沙门氏菌		0/25g	
志贺氏菌		0/25g	
金黄色葡萄球菌		0/25g	

样品的分析和处理按GB4789.1执行

4.6 净含量及允许公差

应符合国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

色泽及滋味按SN/T0852的相应方法检验，状态及杂质在自然光下观察状态，检查其有无杂质。其感官指标应符合表1的要求。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分的检验按照GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 果糖和葡萄糖、蔗糖的检验按照GB 5009.8规定的方法测定。

5.2.3 铅的检验按照 GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.4 锌的检验按照GB 5009.14 规定的方法测定

5.2.5 砷的检验按照GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.6 展青霉素的检验按照GB 5009.185规定的方法测定。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数的检验按照GB 4789.2规定的方法测定。

5.3.2 大肠杆菌的检验按照GB 4789.3规定的方法测定。

5.3.3 霉菌的检验按照GB 4789.15规定的方法测定。

5.3.4 嗜渗透母的检验按照GB 14963规定的方法测定。

5.3.5 沙门氏菌的检验按照GB 4789.4规定的方法测定。

5.3.6 志贺氏菌的检验按照GB 4789.5规定的方法测定。

5.3.7 金黄色葡萄球菌的检验按照GB 4789.10规定的方法测定。

5.3.8 乳酸菌数按GB 4789.35规定的方法检验。

5.4 净含量及允许公差的测定

按JJF 1070规定方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库原料入库前，必须由供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

6.3 抽样

从同一批次产品中随机抽检，抽样基数不得少于200份，抽样数量不得少于12份。分为两份，一份检验，一份留样备查。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前需经本公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证后方能出厂。出厂检验项目为：蜂蜜型：感官检验、水分、菌落总数、大肠杆菌、净含量；畅益型：感官检验、水分、大肠杆菌、乳酸菌数、净含量。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，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）当原料来源、生产工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；

c）出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

d）停产三个月以上，又恢复生产时；

e）质量监督机构提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有2项及以内指标不符合要求时，可自保留样品中或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项指标不合格时，则判定为不合格品。

微生物指标有一项不合格时，判定为不合格，不得复检。

6.7 复检与仲裁

需方有权根据本标准对拟购买产品进行检验。在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，由双方协商解决或共同委托法定质量检验机构根据本标准进行复检、仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的有关规定。

7.1.1 含人参（人工种植）的产品每人每天最大食用量：≤100mL，人参（人工种植）食用限量≤3g/天。孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。

7.2 包装

7.2.1 产品包装为玻璃瓶的应符合GB 4806.5的规定；塑料瓶应符合GB 4806.7的规定；瓶盖应符合GB 4806.7的规定；外包装箱应符合GB/T6543的要求，必须用合格瓦楞纸箱装运，箱内应有防震、防撞的间隔材料，每箱内要附有产品质量合格证。

7.2.2 包装箱上应注有厂名、品名、规格、批号、瓶数、日期。并有“小心轻放”、“怕潮”、“向上”等字样及标志。其使用方法按GB/T 191规定的方法执行。

7.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

7.4 贮存

贮存场所应清洁卫生，防高温，防风雨，远离污染源的干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离≥10cm，离墙≥20cm，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

8 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为18个月。