

T/MDJFX

牡丹江市蜂产业协会团体标准

T/MDJFX 001—2022

牡丹江市天然成熟椴树蜜（征求意见稿）

2022-07-01 发布

2022-08-01 实施

牡丹江市蜂产业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由牡丹江市蜂产业协会提出并归口。

本标准起草单位：牡丹江市蜂产业协会、黑龙江小慈生态农业发展有限公司。

本标准主要起草人：栗卫民、冯永谦、高夫超、刘振林、吕云岭、李凤玉、关毅、王庆。

牡丹江市天然成熟椴树蜜

1 范围

本标准规定了牡丹江市天然成熟椴树蜜的术语和定义、技术要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求、真实性要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于牡丹江市蜂产业协会成员单位生产的牡丹江市天然成熟椴树蜜

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留限量

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 菌落总数的测定

GB 4789.3 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 霉菌和酵母菌计数

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

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

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

国家质量监督检验检疫总局第75号[2005] 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 牡丹江市天然成熟椴树蜜

以牡丹江市境内天然成熟的椴树蜂蜜为主要原料，经融蜜、粗滤、精滤、过滤、灌装等工艺加工制成的蜂蜜。

4 技术要求

4.1 蜜源要求

蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露应安全无毒，来源于牡丹江地区椴树。

4.2 感官指标

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	浅黄色至琥珀色	SN/T 0852
滋味、气味	具有本产品特有的滋味和气味，无异味	
状态	常温下呈透明粘稠流体状，可见部分或全部结晶体	在自然光下观察状态，检查有无杂质
杂质	不得含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及正常视力可见杂质	

4.3 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		检验方法
		优级	一级	
水分/(g/100g)	≤	18	19	SN/T 0852 中附录 A
果糖和葡萄糖/(g/100g)	≥	70	62	GB 5009.8
蔗糖/(g/100g)	≤	5		
淀粉酶活性(1%淀粉溶液)/[mL/(g·h)]	≥	8	6	GB/T 18932.16

表 2 (续)

项 目	指 标		检验方法
	优级	一级	
羟甲基糠醛/ (mg/kg) ≤	20	35	GB/T 18932.18
酸度 (1mol/L 氢氧化钠) / (mL/kg) ≤	40		SN/T 0852 中附录 B
灰分/ (g/100g) ≤	0.4		GB 5009.4
锌 (以Zn计) / (mg/kg) ≤	25		GB 5009.14
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	1.0		GB 5009.12

4.4 微生物限量

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 ^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 附录 A
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。		

4.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

4.6 兽药最大残留限量

应符合 GB 31650 及有关规定。

4.7 净含量及其检验

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》、JJF 1070 及有关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 及有关规定。

6 真实性要求

不得向蜂蜜中添加任何其他物质，不得去除蜂蜜中任何固有的组成成分。

7 检验规则

7.1 组批及抽样

同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。样品的抽取按 SN/T 0852 的规定执行。

7.2 出厂检验

每批产品须按本标准要求检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、蔗糖、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3 型式检验

型式检验每年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部要求，当有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 新产品投入生产时；
- b) 产品的原料、工艺、环境有较大改变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) 连续停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

检验结果全部合格判定该批产品合格。如有一项指标不合格，在该批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复检，复检合格则判该批产品合格，如仍不合格，则判该批产品为不合格。

8 标识、包装、运输、贮存

8.1 标识

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

包装材料应符合国家食品包装卫生安全标准要求。

8.3 运输、贮存

产品运输应采用无污染的交通工具，保持清洁卫生，避免日晒、雨淋；产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所，不得露天存放；产品不得与有毒、有害、有异味的物品同贮同运。
