



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

巢蜜

Comb honey

(征求意见稿)

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件代替GB/T 33045-2016《巢蜜》，与GB/T 33045-2016相比，主要技术变化如下：

- a) 更改了引用文件（见第2章）；
- b) 修改了部分术语和定义（见3.1）
- c) 增加了松二糖、碳-4植物糖和甘油的含量要求和试验方法（见4.2.1、5.2.4、5.2.5、5.2.8）。
- d) 蜂巢（含蜡盖）要求细化保留了巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡、其它蜡、脂肪、日本蜡、松脂和其它皂质不得检出的要求。（见4.2.2、5.2.10）
- e) 删除了安全卫生要求（见2016版4.3）

本文件由全国蜂产品标准化技术委员会（SAC/TC601）提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件2016年首次发布，本次为第一次修订。

巢蜜

1 范围

本文件规定了巢蜜的术语定义、技术要求、试验方法、包装、标志、贮存、运输。
本文件适用于养蜂生产中获得的巢蜜和经包装形成的巢蜜产品。
本文件不适用于由旧巢脾生产的巢蜜。

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。

下列文件对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	包装贮运图示标志
GB/T 1886.87	食品安全国家标准 食品添加剂 蜂蜡
GB/T 7718	食品安全标准 预包装食品标签通则
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
GB/T 18932.6	蜂蜜中甘油含量的测定方法 紫外分光光度法
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/T 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
GH/T 1316	蜂蜜中松二糖、松三糖、吡喃葡萄糖基蔗糖、异麦芽糖和蜜三糖含量的测定 高效液相色谱法
GH/T 18796	蜂蜜
SN/T 0852	进出口蜂蜜检验规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

巢蜜 comb honey

在封盖的蜜脾内贮存的蜂蜜，主要由蜂巢和蜂蜜两部分组成，蜂巢封盖95%以上。

注：巢蜜主要有大块巢蜜、格子巢蜜、切块巢蜜3种类型。

[来源：GB/T 20573-2006, 4.1.7.5, 有修改]

3.2

旧巢脾 old comb

已在蜂群中使用1年以上或已繁殖过蜜蜂的巢脾，色泽通常为浅褐色、褐色或黑色，巢房内有蜜蜂孵化或贮存蜂粮后残留的茧衣、花粉、蜂胶等物质。

3.3

大块巢蜜 whole comb honey

蜜脾完整，未经切割的巢蜜。

[来源：GB/T 20573-2006, 4.1.7.5.1]

3.4

格子巢蜜 section honey in grid

把巢础放在固定形状的框格或盒中，由工蜂筑造巢脾生产的巢蜜。

[来源：GB/T 20573-2006, 4.1.7.5.2，有修改]

3.5

切块巢蜜 striping and slicing comb honey

大块巢蜜经过切割形成的巢蜜。

[来源：GB/T 20573-2006,定义 4.1.7.5.4]

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
状 态	顶部有蜡盖密封，蜡盖下方为蜂蜜和蜂巢。蜂蜜呈粘稠流体状，或部分及全部结晶。无发酵气泡征状，无肉眼可见的杂质。
色 泽	根据蜜源品种不同，巢房和蜡盖为乳白、浅黄、鲜黄、黄色、橘黄色，巢房内蜂蜜呈水白色至深琥珀色。
滋 味	具有蜂蜜特有的甜、甜润或甜腻的滋味，某些品种有微苦、涩等刺激味道。
气 味	具有蜜源植物特有的花香味和蜂蜡香味，无酸味、酒味等发酵气味和其它异味。

4.2 理化要求

4.2.1 蜂蜜部分

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标
水分/（g/100g）	≤ 20
果糖和葡萄糖含量/（g/100g）	≥ 65
蔗糖含量/（g/100g）	≤ 5
松二糖/（g/100g）	≥ 1
C-4 植物糖/（%）	≤ 7
羟甲基糠醛（HMF）/（mg/kg）	≤ 20

淀粉酶活性（1%淀粉溶液）/[ml/(g•h)]	≥	6
甘油/(mg/kg)	≤	300
蜜蜡比值	≥	6

4.2.2 蜂巢（含蜡盖）部分

巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡、其它蜡、脂肪、日本蜡、松脂和其它皂质不得检出。

4.3 生产要求

- 4.3.1 生产大块巢蜜、切块巢蜜的巢础应用纯蜂蜡制造。
- 4.3.2 格子巢蜜的格子应用符合国家食品安全要求的材料制造。
- 4.3.3 在生产巢蜜过程中，不得向蜂群饲喂或向巢脾直接灌装人工合成糖浆等物质。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

5.1.1 状态、色泽

将样品切割后置于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼分别观察巢房、封盖及切割面蜂蜜的状态。其中蜂蜜部分的色泽参见 GH/T 18796 中附录 A。

5.1.2 滋味

取巢蜜样品，口尝。其中蜂蜜部分的滋味见 GH/T 18796 中附录 A。

5.1.3 气味

取巢蜜样品，鼻闻。

5.2 理化要求检验

5.2.1 样品制备

- 5.2.1.1 分别从样品四个角方位及中心位5个点取巢蜜样品300g~500g，然后用粉碎机粉碎并混合均匀，再用挤压过滤或者离心分离的方式使巢蜜中的蜂蜜与蜂蜡分离成两部分。
- 5.2.1.2 取5.2.1.1中的蜂蜜部分约150g，按SN/T 0852中4.2制样规定进行制样，再经过120目干燥的不锈钢筛网后，用于蜂蜜部分的检验。
- 5.2.1.3 取5.2.1.1中的蜂蜡部分，加入100mL水，超声10min，用18cm定性滤纸过滤，滤纸及蜂蜡部分用纯净水洗涤，反复4次~5次，至滤液透明无味，将滤纸于50℃下于通风的烘箱中放置16h~20h，或者50℃、真空度小于-0.096MPa下真空干燥4h，取出滤纸上的蜂蜡，用于蜂蜡部分的检验。

5.2.2 水分

按SN/T 0852-2012中4.4.1规定的方法进行。

5.2.3 果糖和葡萄糖、蔗糖含量

按GB/T 5009.8 规定的方法进行。

5.2.4 松二糖

按GB/T 1316 规定的方法进行。

5.2.5 C-4 植物糖

按照GB/T 18932.1规定的方法进行。

5.2.6 羟甲基糠醛（HMF）

按GB/T 18932.18规定的方法进行。

5.2.7 淀粉酶活性

按GB/T 18932.16规定的方法进行。

5.2.8 甘油

按GB/T 18932.6规定的方法进行。

5.2.9 蜜蜡比检验

取5.2.1.1经过粉碎混合均匀的巢蜜样品10g (m_1 , 精确到0.01g), 加入50mL水, 超声溶解10min, 用事先称重的18cm定性滤纸(m_3)过滤, 滤纸及蜂蜡部分用纯净水洗涤, 反复4次~5次, 至滤液透明无味, 将滤纸于50℃的通风烘箱中放置16h~20h, 或者50℃、真空度小于-0.096MPa下真空干燥4h以上, 取出后置于干燥器中, 15min后称量(m_2)。按式(1)计算蜜蜡比值:

$$X = \frac{m_1 - (m_2 - m_3)}{m_2 - m_3} \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X ——蜜蜡比值;

m_1 ——称取样品的质量, 单位为克(g);

m_2 ——滤纸和蜂蜡的质量, 单位为克(g);

m_3 ——滤纸的质量, 单位为克(g);

计算结果保留小数点后1位有效数字。

5.2.10 巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡、其它蜡、脂肪、日本蜡、松脂和其它皂质

按 GB 1886.87-2015 规定的方法进行。

6 包装、标志、贮存、运输

6.1 包装

包装材料应符合食品安全要求; 内包装材料应具有气密性和防潮性, 不易破损、无泄漏。

6.2 标志

6.2.1 非零售包装物或者标识上应按规定标明产品的品名、净含量、产地、生产者(加工者或包装者)或经营单位, 生产日期、保质期等内容, 单一品种需注明蜜源植物。

6.2.2 预包装食品标签应符合 GB 7718 规定的要求, 运输包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.3 贮存

6.3.1 应贮存于阴凉干燥处，密闭、防潮。

6.3.2 不得与有毒、有害、有异味、易挥发的物品同场所贮存。

6.3.3 贮存场所应清洁卫生，防高温、防风雨、远离污染源，有防鼠防虫措施。

6.4 运输

6.4.1 运输工具应清洁卫生，有防晒防雨防湿措施。

6.4.2 运输过程应轻装轻卸，避免暴晒、高温，且避免与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装同运。
