



备案号：360111S-2021
备案日期：2021年2月24日
有效期至：2026年2月23日

Q/JWS

江西省食品安全企业标准

Q/JWS 0097S-2021

蜂王浆片（蜂王浆冻干品）

2021-02-04 发布

2021-02-04 实施

江西汪氏蜜蜂园有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 要求	1
4 食品添加剂	2
5 生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、标签、包装、运输、贮存	3

前 言

本标准编制所依据的起草规则为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》。

本标准中铅限量（以Pb计）为 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》“其他类”蜂产品（花粉）的铅限量（以Pb计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。

本标准起草单位：江西汪氏蜜蜂园有限公司。

本标准主要起草人：余春涛、熊蕾。

本标准批准人：汪玲。

蜂王浆片（蜂王浆冻干品）

1 范围

本标准规定了蜂王浆片（蜂王浆冻干品）的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蜂王浆为原辅料，经去皮、解冻、过滤、冷冻干燥、粉碎、成型等工艺制成的蜂王浆片（蜂王浆冻干品）。

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）适用于本标准。

- 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 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
 - GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
 - GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 17030 食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜
 - GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
 - GB/T 24334 聚偏二氯乙烯（PVDC）自粘性食品包装膜
 - 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【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 蜂王浆

应符合GB 9697的规定。

3.2 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
外 观	片状，外形完整	将样品 2~3g，置于一洁净、干燥、白色的玻璃器皿中，目测其外观、色泽与杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味
色 泽	米白色或米黄色	
气味及滋味	有蜂王浆的酸、涩、辛味辣，回味略甜。不得有焦糊、发臭等异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分/(%)	≤ 6	GB 9697 中 5.2
蛋白质/(%)	≥ 33	GB 9697 中 5.4
10-羟基- α -癸烯酸/(%)	≥ 4.0	GB 9697 中 5.3
总糖(以葡萄糖计)/(%)	≤ 45	GB 9697 中 5.5
淀粉	不得检出	GB 9697 中 5.8
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
菌落总数	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌	≤	50			GB 4789.15

^a样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官要求、水分、10-羟基- α -癸烯酸、菌落总数、大肠菌群及净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，在发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB/T 21302（食品用）、GB/T 17030、GB/T 24334、GB 4806.1、GB 4806.7、GB4806.9 的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁无污染、且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放，轻搬、防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共同存放。

7.5 保质期

本产品的保质期为18个月。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：蜂王浆片（蜂王浆冻干品），标准编号为：Q/JWS 0097S-2021。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西汪氏蜜蜂园有限公司