

ICS

GB

中华人民共和国国家标准

GB/T XXXX-XXXX

巢蜜

Comb honey

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

20XX- - 发布

20XX- - 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语定义.....	1
4 技术要求.....	2
5 试验方法.....	3
6 包装、标志、贮存、运输.....	4

前 言

本标准按照 GB/T1.1——2009 给出的规则编写。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国蜂产品标准化工作组归口。

本标准起草单位：北京市蜂业公司、绿纯(北京)生物科技发展中心、中国蜂产品协会蜂产品生产专业委员会、中国蜂产品协会蜂蜜专业委员会、农业部蜂产品检测中心、杭州蜂之语蜂业股份有限公司、山东康宝蜂业有限公司、兰溪市鸿香生物科技有限公司。

本标准主要起草人：吴忠高、杨寒冰、刘进祖、谢勇、周萍、周金慧、刘进、张永贵、张传武、王星、李胜良、汪志平

本标准首次发布。

巢 蜜

1 范围

本标准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。

本标准适用于养蜂生产中获得的巢蜜和经包装形成的巢蜜产品。不适用于混合块蜜和由旧（老）巢脾生产的巢蜜。

2 规范性引用文件

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 7718 预包装食品标签通则

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 20573 蜂产品术语

GB/T 22221 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定 高效液相色谱法

SN/T 0852 进出口蜂蜜检验方法

GH/T 18796 蜂蜜

卫生部关于指定 D-甘露糖醇等 58 个食品添加剂产品标准的公告(2011 年第 8 号) 食品添加剂 蜂蜡

3 术语定义

下列术语和定义及 GB/T 20573 的术语和定义适用于本标准。

3.1

旧（老）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。

3.2

巢蜜 comb honey

在封盖的蜜脾内贮存的蜂蜜，由蜂巢和蜂蜜两部分组成，主要有大块巢蜜、格子巢蜜、切块巢蜜三种类型。

3.3

大块巢蜜 whole comb honey

蜜脾完整，未经切割的巢蜜。

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。

3.5

混合块蜜 chunk honey

液态蜜和切块巢蜜混装在一个容器里的蜂蜜。

3.6

切块巢蜜 striping and slicing comb honey

大块巢蜜经过切割形成的巢蜜。

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) \leq	20
果糖和葡萄糖含量/(g/100g) \geq	65
蔗糖含量/(g/100g) \leq	
桉树、柑橘、紫花苜蓿、荔枝、柃属(野桂花)蜜源的巢蜜	10
其它	5
羟甲基糠醛(HMF)/(mg/kg) \leq	20
淀粉酶活性(1%淀粉溶液)/[ml/(g·h)] \geq	
荔枝、龙眼、柑橘、鹅掌柴蜜源的巢蜜	2
其它	6
蜜蜡比/(g/g) \geq	5

4.2.2 蜂巢(含蜡盖)部分

应符合卫生部2011年第8号公告中《食品添加剂 蜂蜡》技术要求条款的规定。

4.3 安全卫生要求

应符合国家相关法律、法规、规章和标准的规定。

4.4 生产要求

在生产巢蜜过程中，不得向蜂群饲喂任何淀粉类、糖类、代糖类物质。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

5.1.1 状态、色泽

将样品或一块切割样品置于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼分别观察巢房、封盖及切割面的蜂蜜。常见蜜源品种巢蜜中的蜂蜜色泽见 GH/T 18796 附录 A。

5.1.2 滋味

取巢蜜样品，口尝。常见蜜源品种巢蜜中的蜂蜜滋味见 GH/T 18796 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

取巢蜜样品300g~500g，先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。

取蜂蜜部分约150g，按SN/T 0852-2012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。

取蜂蜡部分约150g，加入100ml水，超声10min，用18cm定性滤纸过滤，滤纸及蜂蜡部分用50ml水洗涤，反复3~4次，至滤液无甜味，将滤纸于50℃下于通风的烘箱中过夜，或者50℃，真空度<-0.096MPa下真空干燥4小时，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规定的方法进行。

5.2.3 果糖和葡萄糖、蔗糖

按GB/T 22221规定的方法进行。

5.2.4 羟甲基糠醛（HMF）

按GB/T 18932.18规定的方法进行。

5.2.5 淀粉酶活性

按GB/T 18932.16规定的方法进行。

5.2.6 蜜蜡比检验

取5.2.1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_2) 过滤, 滤纸及蜂蜡部分用50ml水洗涤, 反复3~4次, 至滤液无甜味, 将滤纸于50℃下于通风的烘箱中过夜, 或者50℃, 真空度 $<-0.096\text{MPa}$ 下真空干燥4小时, 取出后置于干燥器中, 15min后称量 (M_3)。按下式计算蜜蜡比:

$$X = \frac{M_1 - M_2}{M_2 - M_3}$$

式中:

X——蜜蜡比;

M1——称取样品的重量, 单位g;

M2——滤纸和蜂蜡的重量, 单位g;

M3——滤纸的重量, 单位g。

计算结果保留小数点后1位有效数字。

5.2.7 蜂巢 (含蜡盖) 部分

按卫生部2011年第8号公告中《食品添加剂 蜂蜡》技术要求规定的方法进行。

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 要求, 运输包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.3 贮存

6.3.1 密闭、防潮, 贮存于阴凉干燥处。

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 运输过程轻装轻卸, 要避免暴晒、高温及与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装同运。