

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

## 蜂王幼虫冻干粉

Lyophilized bee larva

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

2015 - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 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

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定编写。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位：广州市宝生园股份有限公司、杭州澳医保灵药业有限公司、广州市蜂产品研究所、广州中医药大学中药学院、国家轻工业食品质量监督检测杭州站、浙江树人大学生物与环境工程学院。

本标准主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX

本标准于201X年X月首次发布。

# 蜂王幼虫冻干粉

## 1 范围

本标准规定了蜂王幼虫冻干粉的术语和定义、要求、试验方法、标志、包装、贮存与运输要求。  
本标准适用于蜂王幼虫冻干粉的加工和销售。

## 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	包装储运图示标志
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.6	食品中脂肪的测定
GB/T 5009.171	保健食品中超氧化物歧化酶(SOD)活性的测定
GB/T 5048	防潮包装
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/T 12339	防护用内包装材料
GB/T 20573	蜜蜂产品术语
GB/T 21532	蜂王浆冻干粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GH/T 1111	蜂王幼虫
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令(2005)第75号	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 蜂王幼虫 queen larvae

是蜜蜂受精卵在未封盖的王台经工蜂喂饲新鲜王浆而生长发育的幼虫体。

### 3.2 蜂王幼虫冻干粉 queen larvae lyophilized powder

以蜂王幼虫为原料，通过真空冷冻干燥法脱水制成的蜂王幼虫粉末。

## 4 要求

### 4.1 原料要求

所选用的蜂王幼虫原料符合 GH/T 1111 的要求。

### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	白色、乳白色或浅黄色
状态	粉末状，无胶状凝结物，无肉眼可见黑点
气味	有蜂王幼虫冻干粉固有的气味
滋味	回味微涩、鲜。

### 4.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表2 理化要求

项目	指标
水分 (%)	≤ 5.0
灰分 (%)	≤ 8.0
蛋白质 (%)	40~60
总糖(以葡萄糖计) (g/100g)	≤ 25
酸度 (1mol/L NaOH) / (mL/100g)	50~80
脂肪 (g/100g)	≤ 18
超氧化物歧化酶 (SOD) / (U/g)	≥ 500
尿苷 (%)	≥ 0.15

### 4.4 安全卫生要求

应符合国家法律、法规和政府规章要求，符合国家有关标准规定的安全卫生要求。

## 5 试验方法

### 5.1 抽样

在同一批次产品中抽取不少于 150g 样品，平均分为三份，每份不少于 50g，置于铝塑复合膜袋中密封保存。供检验、复检与备查用。

## 5.2 试样保存

试样宜及时检验，在不能及时检验的情况下应将试样置于冰箱冷冻保存。

## 5.3 感官要求试验

### 5.3.1 色泽与状态

用 0.2 mm 厚 15cm×9cm 的密实透明塑料袋装约 5g 的蜂王幼虫冻干粉，立即密封，在自然光充足处，观察其色泽和状态以及有无结块。然后，打开透明塑料袋，把蜂王幼虫冻干粉倒入一洁净器皿中，在白色背景下观察有无黑点。

### 5.3.2 气味

打开盛蜂王幼虫冻干粉的包装，距离试样约 20cm 嗅其气味。

### 5.3.3 滋味

取出少量蜂王幼虫冻干粉，用口尝其滋味。

## 5.4 理化指标试验

### 5.4.1 水分

按 GB 5009.3 规定的第二法的方法试验。

### 5.4.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法试验。

### 5.4.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的第一法的方法试验。

### 5.4.4 总糖

按 GB 9697 之 5.5 规定的方法试验。

### 5.4.5 酸度

按 GB 9697 之 5.7 规定的方法试验。

### 5.4.6 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的第一法的方法试验。

### 5.4.7 超氧化物歧化酶

按 GB/T 5009.171 规定的第一法的方法试验。

### 5.4.8 尿苷

按 GH/T 1111 规定的方法试验。

## 6 包装

- 6.1 包装的防潮等级不得低于 GB/T 5048 规定的 2 级，包装材料亦应符合 GB/T 5048 要求和相应的食品安全卫生要求。
- 6.2 防护用内包装材料应符合 GB/T 12339 要求，并符合相应的食品安全卫生要求。
- 6.3 包装容器内若放有干燥剂，应符合相应的食品安全卫生要求。
- 6.4 包装要牢固、密封、防潮、避光、整洁、便于贮存和运输。
- 6.5 应根据 GB/T 17344 验证包装的气密性能。对防护性软包装，则应根据 GB/T 15171 验证包装的密封性能。

## 7 标志

食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。宜标示贮存和运输的温、湿度条件，或根据 GB/T 191 的规定标示怕晒、怕雨和温度极限标志。若包装容器内放有干燥剂，应在标志中作出如下提示：“内有干燥剂，干燥剂不可食用。”

## 8 运输

- 8.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。
- 8.2 运输途中严防日晒、雨淋，装卸时应轻装轻卸。

## 9 贮存

- 9.1 应在低温（ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ）、避光、干燥处保存。
  - 9.2 不得与有毒、有害、有异味、腐蚀性物品或不卫生物品同库存放。
-