

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5134—2008

代替 NY 5134—2002

无公害食品 蜂蜜

2008-05-16 发布

2008-07-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准代替 NY 5134—2002《无公害食品 蜂蜜》。

本标准与 NY 5134—2002 相比主要修改如下：

- 将范围中的“天然蜂蜜”改为“无公害蜂蜜”，定义中作了相应的修订；
- 理化指标中去掉了灰分和酸度两个项目，将“还原糖”改为“果糖和葡萄糖含量”；
- 4.4 中“有毒有害物质限量”改为“安全指标”，去掉了六六六、滴滴涕、铁、锌项目，增加了双甲脞、磺胺、氯霉素项目；
- 去掉了“其他要求”，增加了“真实性要求”；

本标准由中华人民共和国农业部市场与经济信息司提出并归口。

本标准起草单位：农业部农产品质量安全中心、农业部蜂产品质量监督检验测试中心（北京）。

本标准主要起草人：陈兰珍、丁保华、赵静、刘继红、陈思、李熠、薛晓锋。

本标准于 2002 年首次发布，本次为第一次修订。

无公害食品 蜂蜜

1 范围

本标准规定了无公害蜂蜜的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、贮存和运输。
本标准适用于无公害蜂蜜的质量安全评定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
 GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
 GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
 GB 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
 GB/T 5009.12 食品中铅的测定
 GB 14963 蜂蜜卫生标准
 GB 18796 蜂蜜
 GB/T 18932.1 蜂蜜中碳-4植物糖含量测定方法 稳定碳同位素比率法
 GB/T 18932.2 蜂蜜中高果糖淀粉糖浆测定方法 薄层色谱法
 GB/T 18932.4 蜂蜜中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定方法 液相色谱—紫外检测法
 GB/T 18932.5 蜂蜜中磺胺醋酰、磺胺吡啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲氧嘧啶、磺胺对甲氧嘧啶、磺胺氯嘧啶、磺胺甲基异噁唑、磺胺二甲氧嘧啶残留量的测定方法 液相色谱法
 GB/T 18932.12 蜂蜜中钾、钠、钙、镁、锌、铁、铜、锰、铬、铅、镉含量的测定方法 原子吸收光谱法
 GB/T 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法 分光光度法
 GB/T 18932.17 蜂蜜中16种磺胺残留量的测定方法 液相色谱—串联质谱法
 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 18932.19 蜂蜜中氯霉素残留量的测定方法 液相色谱—串联质谱法
 GB/T 18932.20 蜂蜜中氯霉素残留量的测定方法 气相色谱—质谱法
 GB/T 18932.21 蜂蜜中氯霉素残留量的测定方法 酶联免疫法
 GB/T 18932.22 蜂蜜中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖含量的测定方法 液相色谱—示差折光检测法
 GB/T 18932.23 蜂蜜中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定方法 液相色谱—串联质谱法
 NY/T 1243 蜂蜜中农药残留限量(一)
 SN/T 0852—2000 进出口蜂蜜检验方法
 农业部781号公告—8—2006 蜂蜜中双甲脒残留量的测定 气相色谱—质谱法
 农业部781号公告—9—2006 蜂蜜中氟胺氰菊酯残留量的测定 气相色谱法

3 要求

3.1 感官

感官应符合表 1 规定。

表 1 感 官

项 目	指 标
色 泽	具有该品种所特有的色泽,依品种不同从水白色至深琥珀色或深色
气味与滋味	单花种蜂蜜有该种蜜源植物或花的香气,口感甜润或甜腻。某些品种略有微苦、涩等刺激味。无酸味、酒味等其他异味
状 态	常温下呈透明、半透明黏稠流体或结晶状。无发酵。无杂质

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100 g	≤ 24
果糖和葡萄糖含量, g/100 g	≥ 60
蔗糖, g/100 g	≤ 5
淀粉酶活性(1%淀粉溶液), (mL/g·h)	≥ 4
羟甲基糠醛(HMF), mg/kg	≤ 40
注:荔枝蜂蜜、龙眼蜂蜜、柑橘蜂蜜、鹅掌柴蜂蜜等蜜种淀粉酶活性指标 ≥ 2 mL/(g·h)。桉树蜜、柑橘蜜和紫苜蓿蜜等蔗糖含量 ≤ 10 g/100 g。	

3.3 安全指标

安全指标应符合表 3 规定。

表 3 安全指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0
双甲脒, mg/kg	≤ 0.2
氟胺氰菊酯, mg/kg	≤ 0.05
四环素族抗生素, mg/kg	≤ 0.05
氯霉素	不得检出
磺胺类(磺胺醋酰、磺胺吡啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲氧嘧啶、磺胺对甲氧嘧啶、磺胺氯嘧啶、磺胺甲基异噁唑、磺胺二甲氧嘧啶), mg/kg	≤ 0.05
注:其他兽药、农药最高残留限量和有毒有害物质限量应符合国家有关规定。	

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 4 规定。

表 4 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	$\leq 1\ 000$
大肠菌群, MPN/100 g	≤ 30
霉菌总数, cfu/g	≤ 200
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出

3.5 真实性

不得添加或混入任何淀粉类、糖类、代糖类等物质。采用 GB/T 18932.1 方法试验时,试验结果(蜂蜜中碳-4 植物糖的百分含量)不得大于 7。采用 GB/T 18932.2 方法试验时,试验结果(蜂蜜中高果糖淀粉糖浆含量)呈阴性。

4 试验方法

4.1 感官指标

4.1.1 色泽、气味、味道

按 SN/T 0852—2000 中 3.2 和 3.3 规定执行。

4.1.2 状态

试样放在透明容器中,目测观察透明度、结晶和杂质。轻微倾斜容器,然后用洁净的玻璃棒搅动试样,观察其流动性和黏稠度。用玻璃棒挑起试样,鼻嗅和口尝试样,鉴别发酵状况。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 SN/T 0852—2000 中 3.4 规定执行。

4.2.2 葡萄糖和果糖、蔗糖

按 GB/T 18932.22 规定执行。

4.2.3 淀粉酶活性

按 GB/T 18932.16 规定执行。

4.2.4 羟甲基糠醛

按 GB/T 18932.18 规定执行。

4.3 安全指标

4.3.1 铅

按 GB/T 5009.12 或按 GB/T 18932.12 规定执行。

4.3.2 双甲脒

按农业部 781 号公告—8 规定执行。

4.3.3 氟胺氰菊酯

按农业部 781 号公告—9 规定执行。

4.3.4 四环素族

按 GB/T 18932.4 或按 GB/T 18932.23 规定执行。

4.3.5 氯霉素

按 GB/T 18932.19、GB/T 18932.20 或 GB/T 18932.21 规定执行。

4.3.6 磺胺

按 GB/T 18932.17 或 GB/T 18932.5 规定执行。

4.4 微生物指标

4.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定执行。

4.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定执行。

4.4.3 霉菌总数

按 GB 4789.15 规定执行。

4.4.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 或 GB 4789.11 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则

5.1.1 原料品质、工艺条件、生产班次、品种、规格、包装相同的产品为一批。

5.1.2 原料品质、工艺条件、生产班次、品种、规格相同、班产量小于 2t 时,可把生产时间连续的 2 个班次产品合为一批。

5.2 出厂检验

产品出厂前,应由生产方最终检验部门按本标准 3.1、3.2、3.3、3.4 进行检验。检验合格后并附合格证方可出厂。

出厂检验项目也可根据产品接受方要求进行。进入流通领域应按有关规定和标准检验。

5.3 型式检验

在下列之一情况时应进行型式检验:

- a) 申请无公害农产品认证和进行无公害农产品年度抽查检验;
- b) 变更原料供应方时;
- c) 长期停产后,恢复生产时;
- d) 人员、设备、原料、工艺条件、环境等条件变化,可能影响产品质量时。

5.4 判定规则

5.4.1 感官指标中色泽、气味与滋味、状态不作为蜂蜜的合格或不合格项判定,可以合格或不合格项形式作为蜂蜜品质指标的参考。

5.4.2 理化指标、安全指标、微生物指标、真实性要求中有一个项目不合格,即判定该样品不合格。

6 标志、包装、贮存和运输

6.1 标志

按无公害农产品标志有关规定执行。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装卫生安全标准要求。

6.3 贮存和运输

应符合 GB 18796 的要求。
