

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX XXXXX—XXXX

道真蜂蜜 (Daozhen honey)

(征求意见稿)

XXXX - XX - 发布

XXXX - XX - XX 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由道真仡佬族苗族自治县经济贸易局提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：道真仡佬族苗族自治县经济贸易局、遵义市产品质量检验检测院、遵义医科大学、道真仡佬族苗族自治县农业农村局、道真仡佬族苗族自治县市场监督管理局、道真仡佬族苗族自治县智联电脑有限公司、道真仡佬族苗族自治县珍珍园中蜂养殖场、道真自治县代友养殖场、道真自治县杨武仙蜂蜜养殖中心、道真自治县文敏土蜂养殖场、道真自治县云峰土蜂养殖有限公司、道真自治县飞砂岩土蜂养殖场、道真自治县甜源养蜂场

本标准主要起草人：姜丹、吴金春、李世显、阁世媚、韩建伦、胡引、周绍均、张天雄、刘琳、冉孟婷、梁光月、周世剑、吴旭、骆科生、李霞、李彦彦、牟莉、胡文琴、韩云波、杨沙。

道真蜂蜜

1 范围

本标准规定了道真蜂蜜的术语和定义、要求（检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于道真蜂蜜的生产、检验与销售。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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 5009.8 食品安全国家标准 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

GB 5009.14-2017 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 4806.6 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7 食品接触用塑料材料及制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 21528 蜜蜂产品生产管理规范

NY/T 5139 无公害食品 蜜蜂饲养管理准则

SN/T 0852 进出口蜂蜜检验规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 道真蜂蜜

蜜蜂采自道真仡佬族苗族自治县大沙河自然保护区范围内植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，经充分酿造而成的天然甜物质。

3.2 蜜源植物

供蜜蜂采集花蜜、分泌物或蜜露的植物。

4 生产技术要求

4.1 自然环境要求

自然环境具体见附录A。

4.2 养殖场地的选择

蜂场应具备蜜源植物丰富、气候适宜、面积广阔、生活和交通方便等条件。蜂场与蜂场之间相隔3km~5 km为宜。蜂场方圆5km内没有农药、化肥、除草剂污染源，3km~5km内有丰富天然蜜源植物，安静、背风、向阳、略高平坦、远离污染源、不靠水库，且有清洁水源和空气的林区。

4.3 生产工具和设备应符合下列要求：

- a) 割蜜刀：采用304以上不锈钢制品；
- b) 摇蜜机：采用304以上不锈钢制品或食品级塑料制造；
- c) 巢础：采用蜂蜡巢础；

4.4 蜜蜂品种

蜂群为中华蜜蜂(*Apis cerana cerana* Fabricius)。生产群无用药史或休药期在一年以上。

4.5 采收加工

4.5.1 采收时间

采收均在大沙河自然保护区的植物蜜源区采蜜，在外界有蜜源开花泌蜜，天气晴朗的条件下，经过5天~9天的采集、酿造，收蜜时要求在巢脾贮蜜区封盖成熟后才能进行采收，操作时间应在上午进行，尽可能避开蜜蜂采集高峰期和不良天气，操作时气温以不低于14℃为宜。

4.5.2 采蜜时间

每年秋季采蜜，一年只采集一次。

4.6 取蜜步骤

4.6.1 脱蜂

抖落巢脾上的蜜蜂。

4.6.2 切割蜜盖

割掉已封盖蜜巢房的蜡盖。

4.6.3 分离蜂蜜

使用摇蜜机把巢房内的蜂蜜分离出来。

4.6.4 分离蜂蜜后的预处理

分离后的蜂蜜经过滤器后放在容器内静止24h，除去上层漂浮物，装入符合GB 4806.6要求的容器内，留有20%空隙，以防转运时震荡及受热外溢。

4.7 加工工艺

加工工艺采用纯手工制作，具体的工艺流程如下（见附录B）：

原料蜂蜜→融蜜（加热）→粗滤→精滤→灌装→贴标→装箱

5 加工技术要求

5.1 加工原料验收及其他卫生要求

5.1.1 原料应符合 GB 14963 的规定。

5.1.2 提供原料的蜂场应符合 GB/T 21528、NY/T 5139 的管理规定。蜜蜂采集蜜源的区域见附录 A。

5.2 加工过程要求

5.2.1 融蜜

融蜜应采用双层不锈钢融蜜罐，温度控制在45℃以下。

5.2.2 精滤

过滤的目数应 \geq 120目，且过滤温度不得超过45℃。

6 产品要求

6.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	依蜜源品种不同，从水白色（近无色）至深色（暗褐色）	按 SN/T 0852 的相应方法检验
滋味、气味	具有特有的滋味、气味，无异味	
状态	常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶	在自然光下观察状态，检查其有无杂质
杂质	不得含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及正常视力可见杂质（含蜡屑巢蜜除外）	

6.2 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
果糖和葡萄糖 / (g/100 g)	\geq 65	GB 5009.8
蔗糖 / (g/100 g)	\leq 5	
锌 (Zn) / (mg/kg)	\leq 25	GB 5009.14

6.3 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法 ^a
菌落总数 / (CFU/g) ≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群 / (MPN/g) ≤	0.3	GB 4789.3
霉菌计数 / (CFU/g) ≤	200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数 / (CFU/g) ≤	200	GB 14963 附录 A
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。		

6.4 安全指标

6.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.4.2 兽药残留限量

兽药残留限量应符合相关标准的规定。

6.4.3 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070的规定执行。

6.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种、同一批投料生产或同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批次产品的品质和规格应一致。

7.2 抽样

抽样基数不少于100kg，从每批产品中随机抽取不少于8瓶，样品总量不低于2公斤，样品分成2份，1份检验，1份留样。

7.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.3.1 出厂检验

产品出厂前必须逐检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验的项目为：感官品质、菌落总数、大肠菌群、净含量、标签、标志。

7.3.2 型式检验

型式检验为本标准6.1-6.4项中规定的项目，每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料、加工工艺或生产条件有较大的变化时可能影响产品质量；
- c) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有差异时；
- e) 国家行政监督管理部门提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 凡有劣变、有污染、有异味者，该批产品判为不合格。

7.4.2 本标准所规定的产品质量要求的任一项目不合格者，该批产品判为不合格。

7.4.3 本标准所规定的产品质量要求的全部项目合格者，该批产品判为合格。

7.4.4 检验结果中当出现不符合本标准规定时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签必须符合GB 7718的规定。产品包装应有明显标志，产品包装运输图示应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定。

8.3 运输

运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸、撞击、挤压。

8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有垫有材料，离墙离地保存，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或异味的物品同库贮存。

附录 A

(规范性附录)

道真蜂蜜采自贵州大沙河国家级自然保护区

A.1 位置

大沙河自然保护区位于贵州省道真仡佬族苗族自治县北缘，西北、北面、东北与重庆市接壤，西南、南面、东南分别与县内大磏镇、三桥镇、阳溪镇、洛龙镇相连。保护区北起贵州岩，南抵乱石坎，西到向石台，东至白岩界。地处东经 $107^{\circ}21'35''$ — $107^{\circ}47'37''$ ，北纬 $29^{\circ}00'02''$ — $29^{\circ}13'17''$ ，南北长24.8km，东西宽42km，总面积26990 hm^2 （核心区9104.0 hm^2 ，占33.7%；缓冲区8581.7 hm^2 ，占31.8%；实验区9304.3 hm^2 ，占34.5%）。

(资料性附录)

A.2 贵州大沙河国家级自然保护区

是以保护银杉（*Cathaya argyrophylla*）、黑叶猴（*Trachypithecus francoisi*）等珍稀濒危物种及其自然生境的森林生态系统类型自然保护区。

A.3 地貌

大沙河自然保护区位于贵州高原北部，为大娄山脉东段南缘支脉，地貌属黔北山原中山峡谷、低山地。地形北高南低，最高海拔于麻抓岩1939.9米，最低海拔于海洋溪560米，相对高差1379.9米，平均海拔1400米，山地坡度25度以上的占80%，是一个以中山为主的自然保护区。

A.4 气候

北部林区日照少，年日照1000至1200小时，湿度大，常年多雾，降水量1200至1360毫米，相对湿度88%，南部林区日照稍多，年日照1200至1500小时，气温偏高，年降水1100至1300毫米，属北亚热带湿润季风气候区。

A.5 土壤

由于保护区的独特成土条件，各种土壤按照一定的规律分布在保护区内，呈地带性的土壤分布和非地带性的土壤分布。地带性土壤包括分布于海拔1400–1500米以下常绿阔叶林地带的黄壤和1400–1500米以上常绿落叶阔叶混交林下的黄棕壤。非地带性土壤主要包括石灰土、冲积土、石质土和粗骨土4个土类。保护区内土壤pH值主要有两种类型，一种是以黄棕壤、黄壤为主体的土壤pH值在5.0左右，属于

酸性土壤类型，这一pH值范围并未达到植物酸害的程度；另一种是以石灰土发育形成的土壤pH值在6.0-8.0，属于石灰岩土类型。

A.6 土壤湿地资源

保护区湿地面积4942.1 hm²，其中永久性河流湿地112.56 hm²，季节性或间隙性河流湿地5.34 hm²，人工湿地4824.2 hm²。

A.7 植物资源

保护区植物资源丰富，共有植物345科1184属3799种。低等植物59科114属243种，其中大型真菌47科95属208种，地衣植物12科19属35种；高等植物286科1070属3556种，在高等植物中，有苔藓植物62科138属262种、蕨类植物41科101属400种、种子植物183科831属2894种，在种子植物中有裸子植物7科15属26种、被子植物176科816属2868种。保护区有国家重点保护的濒危珍稀野生植物33种，其中属国家Ⅰ级保护野生植物有银杉、银杏、红豆杉、南方红豆杉、珙桐、光叶珙桐6种，银杉是我国特有的珍稀濒危植物，是第三纪“活化石”、“植物熊猫”，仅分布于湖南、广西、贵州和重庆四个省（区），保护区内的银杉分布范围广，面积大，现有银杉面积8810m²，21个分布点，天然株数1056株，占全国天然银杉总数4006株的26.4%，其中1m高以上植株610株，占全国1m高以上1801株的33.9%，是全国最丰富的分布地区之一，树高5米以上的138株，其中结果母树41株，最大一株树高19.6米，胸径48.7厘米，树龄200年以上，是全国银杉的重要生物基因库。区内有珙桐16株，其中结果母树2株，最大一株胸径25厘米，树高15米。有南方红豆杉约25万株，平均高2.5米，胸径6厘米，集中分布150公顷，最大一株胸径50厘米，树高15米。属国家Ⅱ级保护野生植物有水青树等27种。另外，还有贵州重点保护野生植物三尖杉等18种，隶属12科17属。

保护区植物地理成份复杂多样，东亚特有科达10科，分布为十齿花科、水青树科、南天竹科、银杏科、领春木科、大血藤科、鞘柄木科、三尖杉科、青葙叶科和旌节花科。保护区有中国特有属15属，中国特有种1469种，贵州特有种23种，其中单种特有属有银杉、珙桐等10属，少种特有属1属，多种特有属4属。

附录 B

（规范性附录）

道真蜂蜜工艺流程

原料蜂蜜→融蜜（加热）→粗滤→精滤→灌装→贴标→装箱

B.1 原料蜂蜜

对原料蜂蜜的色泽、气味、水分含量、蜜种、淀粉酶值（鲜度指标）和采集时间的长短及是否农药残留等逐一进行严格检测。一般淀粉值在 8° 以下，就不能用于浓缩加工，下降到接近于 0° 就绝对不能收购。

B.2 融蜜

温度控制在 45°C 以下，加热30分钟，加热时应不时搅拌使蜂蜜受热均匀并加快融化。

B.3 粗滤

加热后的蜂蜜温度保持在 40°C 左右，使蜂蜜成最佳流动状态，以便能顺利通过多道过滤，去除杂质和少量的较大颗粒晶体。

B.4 精滤

过滤的目数应 ≥ 120 目，且过滤温度不得超过 45°C ，缩短加热时间，减少风味损失。

B.5 灌装

沸水煮瓶杀菌。生产加工所使用设备及器具应符合国家食品相关产品质量要求，无毒无害，且已消毒。

B.6 贴标、装箱

灌装后贴标签，装箱存放。
