

中华人民共和国国家标准

GB/T 19330—2008
代替 GB 19330—2003

地理标志产品 饶河(东北黑蜂)蜂蜜、 蜂王浆、蜂胶、蜂花粉

Product of geographical indication—

Raohe (Northeast-China black bee) honey, royal jelly, propolis, bee pollen

2008-08-28 发布

2008-12-01 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

本标准根据《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准代替 GB 19330—2003《原产地域产品 饶河(东北黑蜂)蜂蜜、蜂王浆、蜂胶、蜂花粉》。

本标准与 GB 19330—2003 相比主要变化如下：

——将标准属性由强制性改为推荐性；

——根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改了标准中英文名称及相关表述；

——依据 GB 18796—2005《蜂蜜》，修改了蜂蜜的等级和部分理化指标，将蜂蜜的蔗糖指标统一改为 $\leq 5\%$ ；将蜂蜜的灰分指标统一改为 $\leq 0.4\%$ 。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准主要起草单位：黑龙江省饶河县质量技术监督局、黑龙江省饶河东北黑蜂国家级自然保护区管理局、黑龙江省东北黑蜂开发有限责任公司、饶河东北黑蜂原种场。

本标准主要起草人：王瑞林、李忠、侯树生、王树壮、陈德启、黄宝柱、李夏云、姚有文。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 19330—2003。

地理标志产品 饶河(东北黑蜂)蜂蜜、 蜂王浆、蜂胶、蜂花粉

1 范围

本标准规定了饶河(东北黑蜂)蜂蜜、蜂王浆、蜂胶、蜂花粉的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的饶河东北黑蜂所采集、酿造、分泌的蜂蜜、蜂王浆、蜂胶、蜂花粉。

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)或修订版均不适用于本标准,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/T 191 包装储运图示标志
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 3838 地表水环境质量标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9697 蜂王浆
- GB 18796 蜂蜜
- NY 5134 无公害食品 蜂蜜
- NY 5135 无公害食品 蜂王浆与蜂王浆冻干粉
- NY 5136 无公害食品 蜂胶
- NY 5137 无公害食品 蜂花粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

东北黑蜂 **northeast-China black bee**

在黑龙江省饶河地区特定的生态环境中,经过上百年的自然和人工选择而形成,具有典型的形态特征和生物学特性的我国优良地方蜂种。具有蜂王产卵力强、节省饲料、维持大群、性情温顺、采集力强、抗病抗逆性强等特点。

3.2

饶河东北黑蜂 **Raohe northeast-China black bee**

黑龙江省饶河县行政区域内所饲养的纯种东北黑蜂。

3.3

饶河(东北黑蜂)蜂蜜、蜂王浆、蜂胶、蜂花粉 **Raohe (Northeast-China black bee) honey, royal jelly, propolis, bee pollen**

在地理标志产品保护范围内,按本标准进行管理、生产所取得,其质量符合本标准要求的蜂蜜、蜂王浆、蜂胶、蜂花粉。

4 地理标志产品保护范围

饶河(东北黑蜂)蜂蜜、蜂王浆、蜂胶、蜂花粉产地保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围,见附录 A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 空气质量应符合 GB 3095 中环境空气质量一类要求。

5.1.2 水质应符合 GB 3838 中地面水环境质量一类标准要求。

5.2 蜂场

5.2.1 生产季节与村屯、垃圾场、普通农田和其他污染源的距离应达 3 km 以上。

5.2.2 场地应设有遮荫设施,应放置饲水器。

5.2.3 蜂场附近应有清洁水源。

5.3 蜜粉源植物

5.3.1 蜜粉源植物应以野生植物为主。

5.3.2 距蜂场 3 km 范围内应具备丰富的蜜粉源植物。

5.4 养蜂机具

5.4.1 所有养蜂机具、设备应采用无毒、无异味材料制成。

5.4.2 蜂箱不应涂刷油漆和其他容易产生污染的防腐剂。

5.5 蜂群饲养和一般管理要求

5.5.1 饲养技术

根据饶河东北黑蜂特性,以饶河传统养蜂法和现代养蜂技术相结合,进行饲养管理。饶河传统养蜂法为:8 框~25 框卧式蜂箱,大盖起脊,方形巢脾,暖式布巢,实行自然王台,单王繁殖,适度分蜂,定地饲养,强群采蜜。越冬饲料以自然蜜脾为主,定时采集蜂王浆、蜂胶、蜂花粉,窖内越冬。

5.5.2 人员

对蜂场工作人员每年至少进行一次健康检查。传染病患者不应从事蜜蜂饲养和蜂产品生产工作。

5.5.3 饲喂

应用蜂蜜和蜂花粉对蜂群进行饲喂。

5.5.4 蜂群

蜂群应健壮、无病,采蜜群的足框数应达到 4 万只以上。

5.5.5 蜂场记录

蜂场应备蜂群记录卡(蜂场日记)。包括蜂群数、活动日期、蜂王的更新、运输、蜂产品的收获量、气候变化、蜜源花期等。

5.6 春季管理

5.6.1 每年清明节前后,选择晴暖(8℃以上)无风的天气,将蜂群直接置于蜂场,对蜂群做全面检查,清除箱底死蜂、蜡渣、霉变物,保持箱体清洁。

5.6.2 防治蜂螨。

5.6.3 密集群势,保持强群繁殖。

5.6.4 根据气候特点进行箱内或箱外保温。

5.6.5 适时补饲或奖饲。

5.6.6 适时扩大蜂巢,加速蜂群繁殖。

5.7 夏季管理

5.7.1 定期全面检查,调整蜂群内卵、虫、蛹比例,加强通风,防止自然分蜂。

5.7.2 采取遮荫、洒水等措施为蜂群生产和繁殖创造适宜温湿度条件。

5.8 秋季管理

5.8.1 采取适当措施促进蜂群繁殖。

5.8.2 适时断子防治蜂螨。

5.8.3 留足越冬饲料。

5.9 越冬管理

5.9.1 室外越冬场所应清洁卫生、干燥、安静,越冬保温材料应无毒、无污染。

5.9.2 越冬室应清洁卫生,保持温度 4℃左右、相对湿度 70%~80%。

5.10 蜂场、蜂机具的卫生消毒

5.10.1 消毒剂

应选用下列消毒剂:钾皂和钠皂、石灰水、石灰、生石灰、次氯酸钠、苛性钠、苛性钾、双氧水、植物中的天然组分、柠檬酸、过乙酸、甲酸(蚁酸)、乳酸、草酸和醋酸、酒精、硫酸钠。

5.10.2 蜂场环境的卫生消毒

5.10.2.1 蜂场每周清理一次,蜂尸应及时焚烧。

5.10.2.2 蜂场每季度至少用石灰水喷洒消毒一次。

5.10.3 养蜂用具的卫生消毒

5.10.3.1 蜂箱、隔板、隔王栅、饲喂器、脱粉器

越冬后蜂箱应用酒精喷灯火焰灼烧消毒,以竹木为原材料的蜂具也可用此方法消毒,以塑料为原材料的蜂具应用 0.2% 的过氧乙酸消毒。

5.10.3.2 起刮刀、割蜜刀

起刮刀、割蜜刀应选用火焰灼烧或 75% 的酒精进行经常消毒。

5.10.3.3 蜂帚、工作服

经常用 4% 的碳酸钠水溶液清洗和日光曝晒。

5.10.4 巢脾的消毒与保管

5.10.4.1 巢脾的消毒

选用 0.1% 的次氯酸钠或 0.2% 的过氧乙酸水溶液浸泡 12 h 以上对巢脾进行消毒。消毒后的巢脾要用清水漂洗晾干。

5.10.4.2 巢脾保管

储存前应用 96%~98% 的冰醋酸按每箱体 20 mL~30 mL 密闭熏蒸,保存巢脾的仓库应清洁卫生、阴凉、干燥、通风、防鼠。

5.11 蜜蜂病敌害的防治

5.11.1 常年饲养强群和保持蜂机具卫生。

5.11.2 及时隔离治疗患病的蜂群。

5.11.3 应采用无毒中草药和生物防治。治螨在春秋两季,应选用甲酸、醋酸、草酸、麝香草酚、按油精、樟脑、硫磺。产品生产期前两个月停止一切用药。

5.12 生产要求

5.12.1 蜂蜜生产

5.12.1.1 取蜜场所应清洁卫生。

5.12.1.2 商品蜜生产前,应取出生产群中的饲料蜜。

5.12.2 蜂王浆生产

按照 GB 9697 的要求执行。

5.12.3 蜂胶生产

蜂群治螨用药前应取出蜂胶集胶器,取集蜂箱内的存胶。

5.12.4 蜂花粉生产

5.12.4.1 安装脱粉器前,应洗净生产群蜂箱前壁和巢门板上的尘土。

5.12.4.2 刚采收的鲜花粉不应过多翻动。

5.12.4.3 脱出的花粉应采用适宜方法及时干燥处理,密封保存。

5.13 质量等级

蜂蜜质量等级分为一级品、二级品。

5.14 感官指标

5.14.1 蜂蜜感官指标见表1。

表1 蜂蜜感官指标

项 目	要 求
色泽	依品种不同,由水白色(几乎无色)至深色(暗褐色)
状态	常温下,呈透明或半透明的粘稠流体状;不含死蜂、幼虫、蜡屑及其他肉眼可见杂质,无发酵征状;允许结晶存在
气味	有花的香气,单花种蜂蜜有该种蜜源植物花的香气。无酸味、酒味、异味
滋味	依品种不同,甜、甜润或甜腻,无异味。某些品种具有刺激味

5.14.2 蜂王浆感官指标见表2。

表2 蜂王浆感官指标

项 目	要 求
色泽	乳白、淡黄以及少量蜜源植物花粉色
状态	乳状,微粘有光泽感;无蜡屑等杂质;无气泡
气味	有本品特有香气,气味纯正,不得有发酵、发臭等异味
滋味	有酸涩带辛辣味,回味略甜;不得有异味
杂物	无幼虫、蜡屑等杂物,不得有外来异物

5.14.3 蜂胶感官指标见表3。

表3 蜂胶感官指标

项 目	要 求
状态	不透明的团块或碎片,在35℃以上逐渐变软,有粘性和可塑性
气味	有明显的芳香味
色泽	褐色、灰褐、暗绿、灰黑色等,有光泽
滋味	有明显的辛辣味

5.14.4 蜂花粉感官指标见表4。

表4 蜂花粉感官指标

项 目	要 求
色泽	橙黄、淡黄或黄绿色
状态	不规则的扁圆形颗粒,具有蜂花粉自然品质特征,无虫蛀,无霉变,不添加任何其他物质,杂质含量在1%以内
气味	具有花粉固有的香味,无异味
特殊要求	单一品种蜂花粉率≥85%

5.15 理化指标

5.15.1 蜂蜜的理化指标见表5。

表5 蜂蜜理化指标

项 目	指 标	
	一级品	二级品
水分/%	≤ 20	23
蔗糖/%	≤ 5	5
灰分/%	≤ 0.4	0.4
羟甲基糠醛/(mg/kg)	≤ 20	40
酸度(1 mol/L 氢氧化钠)/(mL/100 g)	≤ 4	4
淀粉酶值(1%淀粉溶液)/[mL/(g·10)]	≥ 8.3	8.0
果糖和葡萄糖含量/%	≥ 70	65

5.15.2 蜂王浆的理化指标见表6。

表6 蜂王浆理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g)	65.0~69.0
蛋白质/(g/100 g)	≥ 11
酸度(1 mol/mL 氢氧化钠)/(mL/100 g)	30~53
灰分/(g/100 g)	≤ 1.5
总糖(以葡萄糖计)/(g/100 g)	≥ 15
淀粉	不得检出
10-羟基-2-癸烯酸/(g/100 g)	≥ 1.6

5.15.3 蜂胶的理化指标见表7。

表7 蜂胶理化指标

项 目	指 标
总黄酮含量/(g/100 g)	≥ 8
氧化时间/s	≤ 22
75%乙醇提取物含量/(g/100 g)	≥ 55
蜂蜡和75%乙醇不溶物含量/(g/100 g)	≤ 45

5.15.4 蜂花粉的理化指标见表8。

表8 蜂花粉理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g)	≤ 10
蛋白质/(g/100 g)	≥ 15
灰分/(g/100 g)	≤ 4
杂质/(g/100 g)	≤ 1.0

5.16 卫生指标

5.16.1 蜂蜜的卫生指标见表9。

表 9 蜂蜜卫生指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g) $\leq$	1 000
大肠菌群/(MPN/100 g) $\leq$	30
霉菌和酵母/(CFU/g) $\leq$	200
致病菌	不得检出
铁(以 Fe 计)/(mg/kg) $\leq$	20
锌(以 Zn 计)/(mg/kg) $\leq$	25
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	1.0
四环素族/(mg/kg) $\leq$	0.05
氟胺氰菊酯/(mg/kg) $\leq$	0.05

5.16.2 蜂王浆的卫生指标见表 10。

表 10 蜂王浆卫生指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g) $\leq$	1 000
大肠菌群/(MPN/100 g) $\leq$	90
霉菌/(CFU/g) $\leq$	50
酵母/(CFU/g) $\leq$	50
致病菌(指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出
砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	0.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.5

5.16.3 蜂胶的卫生指标见表 11。

表 11 蜂胶卫生指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g) $\leq$	1 000
大肠菌群/(MPN/100 g) $\leq$	30
霉菌和酵母菌/(CFU/g) $\leq$	200
致病菌	不得检出
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	1.0
砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	0.3
汞(以 Hg 计)/(mg/kg) $\leq$	0.3
氟胺氰菊酯/(mg/kg) $\leq$	0.05

5.16.4 蜂花粉的卫生指标见表 12。

表 12 蜂花粉卫生指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g) $\leq$	1 000
大肠菌群/(MPN/100 g) $\leq$	30
致病菌(指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出
霉菌总数/(CFU/g) $\leq$	200
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	1.0

6 试验方法

6.1 感官指标

6.1.1 蜂蜜感官指标

按 GB 18796 规定执行。

6.1.2 蜂王浆感官指标

按 NY 5135 规定执行。

6.1.3 蜂胶感官指标

按 NY 5136 规定执行。

6.1.4 蜂花粉感官指标

按 NY 5137 规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 蜂蜜理化指标

水分、灰分、羟甲基糠醛、酸度、淀粉酶值、果糖和葡萄糖、蔗糖按 GB 18796 规定执行。

6.2.2 蜂王浆理化指标

水分、蛋白质、酸度、灰分、总糖、淀粉、10-羟基-2-癸烯酸按 NY 5135 规定执行。

6.2.3 蜂胶理化指标

总黄酮含量、氧化时间、75%乙醇提取物含量、蜂蜡和 75%乙醇不溶物含量按 NY 5136 规定执行。

6.2.4 蜂花粉理化指标

水分、蛋白质、灰分、杂质按 NY 5137 规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 蜂蜜卫生指标

按 GB 18796 规定执行。

6.3.2 蜂王浆卫生指标

按 NY 5135 规定执行。

6.3.3 蜂胶卫生指标

按 NY 5136 规定执行。

6.3.4 蜂花粉卫生指标

按 NY 5137 规定执行。

7 检验规则

7.1 交收检验

产品交收前应经厂质检部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。交收检验项目至少为感官指标、菌落总数、大肠菌群。

7.2 抽样方法

7.2.1 蜂蜜

按 NY 5134 规定执行。

7.2.2 蜂王浆

按 NY 5135 规定执行。

7.2.3 蜂胶

按 NY 5136 规定执行。

7.2.4 蜂花粉

按 NY 5137 规定执行。

7.3 判定规则

检验时出现不合格项,允许加倍抽样复检,如仍有不合格项即判该批产品为不合格。但微生物指标不得复检。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

应符合 GB 7718、GB/T 191、GB 18796 的要求。

8.2 包装

8.2.1 蜂蜜应符合 GB 18796 的要求。

8.2.2 蜂王浆应符合 NY 5135 的要求。

8.2.3 蜂胶应符合 NY 5136 的要求。

8.2.4 蜂花粉应符合 NY 5137 的要求。

8.3 运输、贮存

8.3.1 蜂蜜应符合 GB 18796 的要求。

8.3.2 蜂王浆应符合 NY 5135 的要求。

8.3.3 蜂胶应符合 NY 5136 的要求。

8.3.4 蜂花粉应符合 NY 5137 的要求。

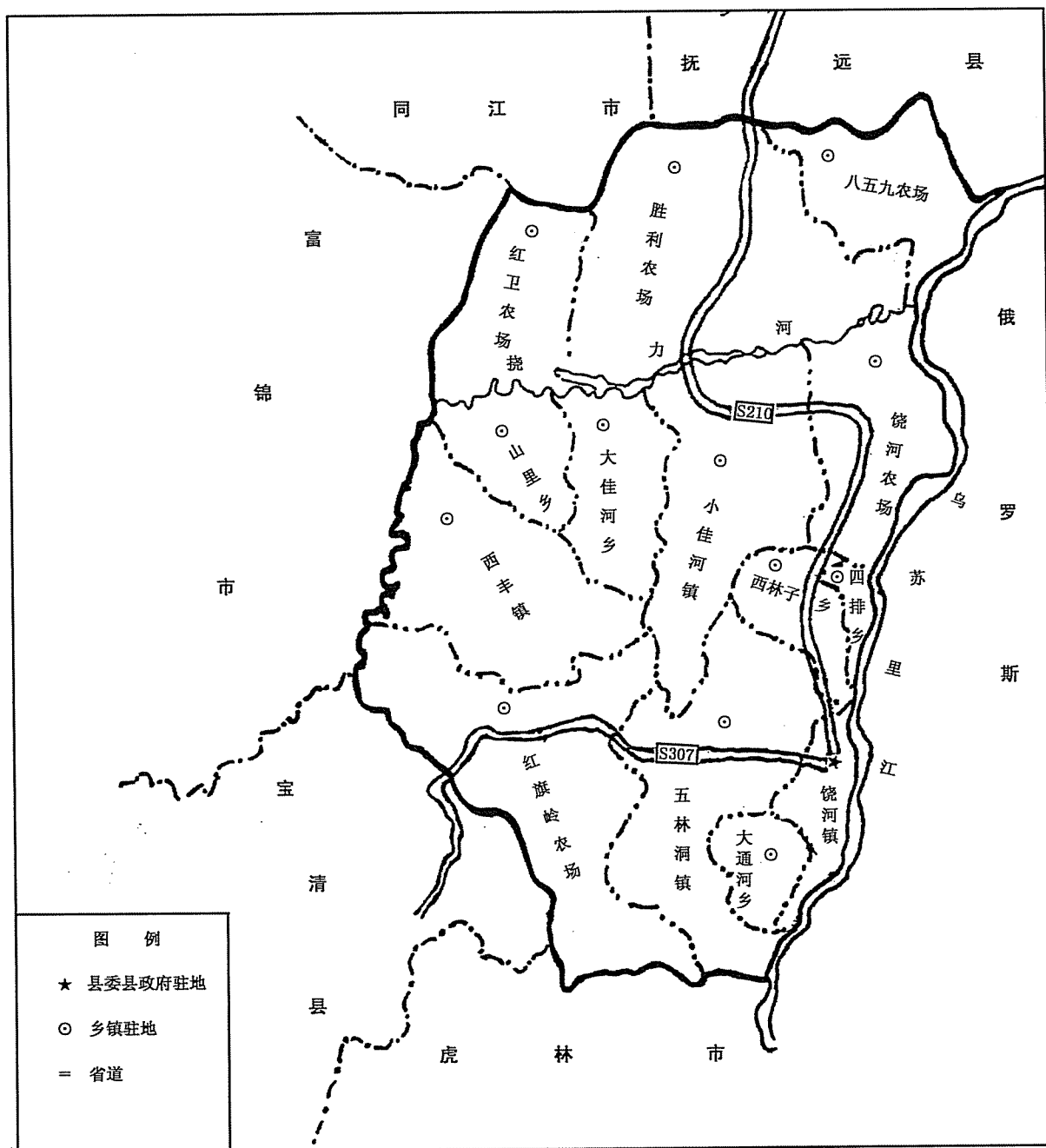
8.4 保质期

在规定贮存条件下,蜂蜜、蜂胶、蜂花粉保质期为 24 个月;蜂王浆应在-18℃以下低温保存,保质期为 18 个月。

附录 A
(规范性附录)

饶河(东北黑蜂)蜂蜜、蜂王浆、蜂胶、蜂花粉地理标志产品保护范围图

饶河(东北黑蜂)蜂蜜、蜂王浆、蜂胶、蜂花粉地理标志产品保护范围见图 A.1。



注:饶河县地理位置为东经 $133^{\circ}07'26'' \sim 134^{\circ}20'16''$, 北纬 $46^{\circ}36'44'' \sim 47^{\circ}34'26''$ 。

图 A.1 饶河(东北黑蜂)蜂蜜、蜂王浆、蜂胶、蜂花粉地理标志产品保护范围图