

ICS 67.180.10
X 31

T/HNLM

怀宁县蓝莓技术协会团体标准

T/HNLM 001.4—2019

怀宁蓝莓 第4部分：蜂蜜

2019-11-18 发布

2019-11-30 实施

怀宁县蓝莓技术协会 发布

前 言

T/HNLM《怀宁蓝莓》分为 11 个部分：

- 第 1 部分：育苗技术操作规程；
- 第 2 部分：栽培管理技术规范；
- 第 3 部分：采后保鲜贮运技术规程；
- 第 4 部分：蜂蜜；
- 第 5 部分：果干；
- 第 6 部分：果汁饮料；
- 第 7 部分：酵素固体饮料；
- 第 8 部分：酵素饮料；
- 第 9 部分：蓝莓果酱；
- 第 10 部分：蓝莓酥；
- 第 11 部分：蓝莓全粉。

本部分为 T/HNLM《怀宁蓝莓》的第 4 部分。

本部分按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本部分由怀宁县蓝莓技术协会提出。

本部分主要起草单位：怀宁县市场监督管理局、怀宁县农业农村局、安庆蓝莓农业科技有限公司。

本部分主要起草人：陈强胜、王春霞、操海珍、胡勇。

本部分为首次发布。

怀宁蓝莓

第 4 部分：蜂蜜

1 范围

本部分规定了蓝莓蜂蜜的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保持期。

本部分适用于蓝莓蜂蜜，不适用于蓝莓蜂蜜制品。

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 食品中灰分测定
- GB 5009.8 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 18932.16 蜂蜜淀粉酶值的测定方法 分光光度法
- GB/T 18932.18 蜂蜜中羟甲基糖醛含量的测定方法 液相色谱—紫外检测法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SN/T 0852 进出口蜂蜜检验规程
- 《中华人民共和国药典》（2015年版）
- 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第 75 号令（定量包装商品计量监督管理办法）

3 要求

3.1 感官

产品的感官符合表 1 规定。

表 1 感官

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|-------|--------------------|--------------------|
| 色泽 | 呈黄色 | 按 SN/T0852 的相应方法检验 |
| 气味和滋味 | 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，检查共有无杂质 |

3.2 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项目 | 指标 |
|----------------------------|------|
| 水分/% | ≤24 |
| 果糖和葡萄糖含量/% | ≥60 |
| 蔗糖/% | ≤10 |
| 酸度 (1moI/L 氢氧化钠), mL/kg | ≤40 |
| 羟甲基糠醛, mg/kg | ≤40 |
| 淀粉酶活性 (1%淀粉溶液) (mI (g. h)) | ≥4 |
| 灰分% | ≤0.4 |

3.3 安全卫生要求

蓝莓密的污染物限量、兽药和农药残留限量、微生物限量应符合 GB 14963 的规定。

3.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

4 试验方法

4.1 感官

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，嗅其气味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行。

4.2.2 果糖和葡萄糖含量

按 GB 5009.8 规定的方法进行。

4.2.3 蔗糖

按 GB 5009.8 规定的方法进行。

4.2.4 酸度

按 SN/T 0852 规定的方法。试验结果换算成以 (1mol/L 氢氧化钠) mL/kg 为单位。

4.2.5 羟甲基糠醛

按 GB/T 18932.18 规定的方法进行。

4.2.6 淀粉酶活性

按 GB/T 18932.16 规定的方法进行。

4.2.7 灰分

按 GB 5009.4 的规定进行。

4.3 安全卫生要求

按 GB 14963 的规定进行。

4.4 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和形式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品须由生产厂质量检验部门按本标准规定进行检验，合格后，签发合格证方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官、水分、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果存在较大差别时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验项目为本标准要求中全部项目。

5.4 组批与抽样

5.4.1 以同一批原料、同一班次生产的同品种同规格的产品为一批。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1kg（不小于 6 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg（不小于 12 个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

5.5 判定规则

5.5.1 所有检测项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

5.5.2 微生物指标不合格不得复检，直接判定该批产品为不合格或该次型式检验结论为不合格。

5.5.3 其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格或该次型式检验结论为不合格；复检结果全部合格的，则判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB7718、GB28050 的要求，运输包装标志还应标明：产品名称、生产厂名、厂址、生产日期、批号、数量、体积、质量（重量）、保质期及贮运图示标准，贮运图标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

产品的内包装材料应符合食品安全要求，包装应严密、无泄漏，运输包装材料采用瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。严禁与有毒、有害物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的仓库内，避免重压，严禁与有毒、有害物品混贮。

7 保质期

自产品生产之日起，在符合本标准规定的贮运条件下，产品的保质期应为 36 个月。
