

规 范 性 文 件

供深食品评价细则 蜂王浆

Shenzhen quality food evaluation criteria—Royal jelly

深圳市深圳标准促进会 发布

2020 年 11 月 30 日

目 录

1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 检测指标的分类原则.....	1
4 检测指标分类.....	1
4.1 一类指标.....	1
4.2 二类指标.....	3
5 抽样检验方法.....	3
5.1 抽样方法.....	3
5.2 检验方法.....	3

前 言

本文件按照GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳海关食品检验检疫技术中心

本文件主要起草人：练思航、程曦、梁乔玲、朴美善、颜楚丽、金晓蕾、唐嘉咪、周小祺，王晓娅、何嘉燕、郭靖婷、苏燕君、吴雪莹、温利峰、肖锋、韩瑞阳、岳振峰、

本文件为首次制定。

供深食品评价细则 蜂王浆

1 范围

本文件规定了供深食品 蜂王浆评价的检验检测指标分类的原则及分类。
本文件适用于蜂王浆的评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- T/SZS 2763 供深食品 蜂王浆
- 《食物内有害物质规例》（第132AF章）

3 检测指标的分类原则

根据风险评估中风险发生的可能性和风险发生后的影响程度确定产品的风险等级，结合食品和农产品生产实际操作惯例中使用的投入品及国家标准中的强制性指标,确定供深食品 蜂王浆检测指标的分类。检测指标共分为三类，一类指标为高风险项，二类指标为中风险项，三类指标为低风险项。

4 检测指标分类

4.1 一类指标

一类指标为必检项，企业在申请供深食品评价时，应提供表 1-3 中所列指标的检测报告。

表 1 一类指标-理化要求

物质名称	限量值 g/100g
水分/%	≤ 67.5
10-羟基-2-癸烯酸/%	≥ 1.8
蛋白质/%	11~16
总糖（以葡萄糖计）/%	≤ 15
灰分/%	≤ 1.5
酸度（1 mol/L NaOH）（mL/100g）	30~53
淀粉	不得检出

表 2 一类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
污染物限量 mg/kg	食品安全国家标准要求		
	铅 (Lead)	1.0	GB 2762
	锡 ^a (Tin)	250	GB 2762
兽药残留限量 µg/kg	食品安全国家标准要求		
	双甲脒 (Amitraz)	200	GB 31650
	氟胺氰菊酯 (Fluvalinate)	50	GB 31650
	氯丙嗪 (Chlorpromazine)	允许作治疗用, 但不得在动物性食品中检出的兽药	GB 31650
	地西泮 (安定) (Diazepam)	允许作治疗用, 但不得在动物性食品中检出的兽药	GB 31650
	地美硝唑 (Dimetridazole)	允许作治疗用, 但不得在动物性食品中检出的兽药	GB 31650
	苯甲酸雌二醇 (Estradiol Benzoate)	允许作治疗用, 但不得在动物性食品中检出的兽药	GB 31650
	甲硝唑 (Metronidazole)	允许作治疗用, 但不得在动物性食品中检出的兽药	GB 31650
	苯丙酸诺龙 (Nadrolone Phenylpropionate)	允许作治疗用, 但不得在动物性食品中检出的兽药	GB 31650
	丙酸睾酮 (Testosterone propionate)	允许作治疗用, 但不得在动物性食品中检出的兽药	GB 31650
真菌毒素限量 µg/kg	香港规例独有要求		
	黄曲霉毒素 (Aflatoxin)	15	香港规例第 132AF 章

注 1: a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

注 2: “香港规例第 132AF 章”指中国香港《食物内有害物质规例》(第 132AF 章)。

表 3 一类指标-微生物要求

物质名称	限量值	来源
食品安全国家标准要求		
菌落总数 (Aerobic plate count) / (CFU/g)	≤ 1000	GB 14963
大肠菌群 (Coliform bacteria) / (MPN/g)	≤ 0.3	GB 14963
霉菌 (Streptomyces) / (CFU/g)	≤ 200	GB 14963
嗜渗酵母 (Eosinophilic infiltration yeast) / (CFU/g)	≤ 200	GB 14963
沙门氏菌 (Salmonella)	0/25g	GB 14963
志贺氏菌 (Shigella Castellani)	0/25g	GB 14963

物质名称	限量值	来源
金黄色葡萄球菌（Staphylococcus aureus）	0/25g	GB 14963

4.2 二类指标

二类指标为观察项。企业在申请供深食品评价时，如已有表4中所列指标的检测报告，则与申请材料一并提交给促进会；如没有，则应在通过供深食品评价后的一年内提供。

表 4 二类指标-感官要求

项目	要求
色泽	在粘浆状态或冰冻状态下，都应是乳白色、淡黄色、或浅橙色，有光泽。冰冻状态时还有冰晶光泽
滋味、气味	粘浆状态时应有类似花蜜或花粉的香味和辛香味。气味纯正，不得有发酵、酸败气味
状态	常温下或解冻后呈粘浆状，具有流动性。不应有气泡和杂质（如蜡屑等）

5 抽样检验方法

5.1 抽样方法

抽样方法按供深食品相关标准执行。

5.2 检验方法

检验方法按T/SZS 2763第5章规定执行。