

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY 5135—2002

---

## 无公害食品 蜂王浆与蜂王浆冻干粉

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业  
行业标准  
无公害食品 蜂王浆与蜂王浆冻干粉  
NY 5135—2002

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045  
电话:68523946 68517548  
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字  
2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷  
印数 1—3 000

\*

书号: 155066·2-14618 定价 8.00 元  
网址 [www.bzcbs.com](http://www.bzcbs.com)

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部蜂产品质量监督检验测试中心（武汉）、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：詹连生、王盛桥、颜志立、赵静、黄兆新、王圣义、刘拥军。

# 无公害食品 蜂王浆与蜂王浆冻干粉

## 1 范围

本标准规定了无公害食品蜂王浆与蜂王浆冻干粉的定義、技术要求、试验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输、贮存要求等内容。

本标准适用于蜂王浆、蜂王浆冻干粉的生产、加工、检验、贮存、运输和销售。

## 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）或修改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 191 包装储运图示标志
- GB 4789 食品卫生微生物学检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 9697 蜂王浆（已调整为行业标准）
- GB 16740 保健（功能）食品通用标准
- GB 17405 保健食品良好生产规范

## 3 术语和定义

GB 9697 和 GB 7718 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**蜂王浆 royal jelly**

哺育蜂舌腺和上颚腺的混合分泌物，是蜂王生命活动中的主要食物。又称蜂皇浆、王浆、蜂乳、王乳等。

### 3.2

**蜂王浆冻干粉 lyophilized royal jelly powder**

以蜂王浆为原料，经过真空冷冻干燥而成的固态产品。又称为蜂王浆粉、蜂皇浆冻干粉、蜂皇浆粉。

## 4 技术要求

### 4.1 感官指标

应符合表 1 要求。

### 4.2 理化指标

应符合表 2 规定。

### 4.3 卫生安全指标

应符合表 3 规定

表 1 感官指标

项目	蜂王浆	蜂王浆冻干粉
颜色	乳白、淡黄、黄红色,以及少量蜜源植物花粉颜色	乳白、淡黄、黄红色
状态	乳浆状、微粘有光泽感,不得有胶状物呈现	粉末状,颗粒均匀一致,不得有粘着状
气味	有本品特有香气,气味纯正;不得有发酵、发臭等异味	有本品特有香气,气味纯正;不得有焦糊和发臭等异味
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	

表 2 理化指标

项 目	蜂王浆	蜂王浆冻干粉
水分/(g/100 g)	≤ 70	7
蛋白质/(g/100 g)	≥ 11	33
酸度(1 mol/mL x mL NaOH/100 g)	≤ 30~53	—
灰分/(g/100 g)	≤ 1.5	5
总糖(以葡萄糖计)/(g/100 g)	≤ 15	50
淀粉	不得检出	
10-羟基- $\alpha$ -癸烯酸/(g/100 g)	≥ 1.4	4.2

表 3 卫生安全指标

项 目	蜂王浆	蜂王浆冻干粉
菌落总数/(cfu/g)	≤ 1 000	10 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 90	
霉菌/(cfu/g)	≤ 50	
酵母/(cfu/g)	≤ 50	
致病菌(系指肠道致病菌或致病性球菌)	不得检出	
砷[以 As 计]/(mg/kg)	≤ 0.3	
铅[以 Pb 计]/(mg/kg)	≤ 0.5	

## 5 试验方法

### 5.1 取样条件

在相对湿度 $\leq 35\%$ 、温度 $0\sim 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ 左右的洁净干燥间里,迅速抽取样品。

### 5.2 感观及理化指标

按 GB 9697 及本标准规定检验。

### 5.3 菌落总数

按 GB 4789.2 规定检验。

### 5.4 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定检验

### 5.5 霉菌

按 GB 4789.15 规定检验。

### 5.6 酵母

按 GB 4789.15 规定检验。

## 5.7 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 规定检验。

## 5.8 砷

按 GB/T 5009.11 规定检验。

## 5.9 铅

按 GB/T 5009.12 规定检验。

## 6 检验规则

### 6.1 组批与抽样

#### 6.1.1 检验批

原料品质、工艺条件、生产班次、品种、规格相同的产品为一批。

#### 6.1.2 抽样

10 件以下,逐件抽取;

10 件~100 件,随机选取 10 件;

100 件以上,按照式(1)随机抽样  $a$  件。

$$a \approx \sqrt{n} \dots\dots\dots (1)$$

式中:

$a$ ——应抽取的件数(当  $a$  值有小数时,无论小数的大小,均向前修约进 1);

$n$ ——受检产品总件数。

每件(或其中的一小件)抽取 5 g~50 g,全部混合均匀后,再根据检测的需要抽取约 10 g~100 g 作为试样进行检测。

### 6.2 检验

分出厂检验和型式检验两类。

#### 6.2.1 出厂检验

产品出厂前,应由生产方最终检验部门按本标准 4.1 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收方要求进行。进入流通领域应按有关规定和标准检验。

#### 6.2.2 型式检验

对产品全部技术要求的检验。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 变更原料供应方时;
- b) 长期停产后,恢复生产时;
- c) 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;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 产品质量审核、产品质量监督部门或主管部门、其他需要型式检验时。

### 6.3 判定原则

任何一项指标不合格,即判受检样本及其对应批次不合格。

## 7 包装、标志、标签、贮存、运输

### 7.1 包装

包装材料应符合食品卫生安全标准要求;内包装材料应具有气密性和防潮性。

### 7.2 标志、标签

#### 7.2.1 图示标志应符合 GB 191 要求。

#### 7.2.2 食品标签应符合 GB 7718 的规定;运输包装上的标志应与食品标签一致。

NY 5135—2002

### 7.3 贮存、运输

7.3.1 产品贮存、运输及工具应符合 GB 17405 要求。

7.3.2 密封包装的蜂王浆可在常温下 24 h 内销售、运输,应防止温度急剧变化;宜在 $-5^{\circ}\text{C}$ 以下低温贮存、运输。

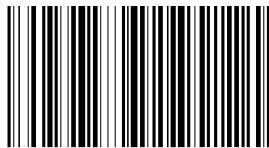
7.3.3 产品不应与有毒、有害物品混存混放。

### 7.4 保质期

7.4.1 蜂王浆应在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下低温保存,保质期可以为 24 个月。

7.4.2 蜂王浆冻干粉常温下密封保存,保质期为 3 个月;在 $-5^{\circ}\text{C}$ 以下低温保存,保质期可以为 24 个月。

---



NY 5135-2002

此为试读,需要完整PDF请访问: [www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·2-14618

定价: 8.00 元