

中华人民共和国农业行业标准

NY 5137—2002

无公害食品 蜂花粉

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

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：中国农业科学院蜜蜂研究所、农业部蜂产品质量监督检验测试中心(武汉)。

本标准主要起草人：董捷、孙丽萍、闫继红、詹连生、何好、王淑芬、乔广辉、吕丽萍、王凤忠、韩胜明。

无公害食品 蜂花粉

1 范围

本标准规定了无公害食品蜂花粉的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。本标准适用于食用蜂花粉的生产、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 191 包装储运图示标志
- GB 4789.2 食品中菌落总数的测定方法
- GB 4789.3 食品中大肠菌群的测定方法
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.4 食品中灰分的测定方法
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GH/T 1014 蜂花粉

3 术语和定义

3.1

蜂花粉 bee pollen

蜜蜂采集被子植物雄蕊花药或裸子植物小孢子囊内的花粉细胞，形成的团粒状物。

3.2

杂质 impurity

蜂花粉中除蜂花粉以外的泥沙、昆虫残体等。

4 技术指标

4.1 感官指标

具有蜂花粉的自然品质特征，无虫蛀，无霉变，无异味，不添加任何其他物质。杂质含量在1%以内。

4.2 理化指标

通用理化指标应符合表1规定。

表 1 理化要求

项 目	指 标
水分/(%)	≤8
蛋白质/(%)	≥15
灰分/(%)	≤4

4.2.1 单一品种蜂花粉的特殊指标应符合表 2 规定。

表 2 特殊要求

项 目	指 标
单一品种蜂花粉率/(%)	≥85

4.3 卫生安全指标应符合表 3 规定。

表 3 卫生安全要求

项 目	指 标
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤1
六六六/(mg/kg)	≤0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤0.05
菌落总数/(cfu/g)	≤1 000
大肠杆菌/(MPN/100 g)	≤30
致病菌(指肠道致病菌、致病性球菌)	不得检出
霉菌总数/(cfu/g)	≤200

5 试验方法

5.1 取样

按 GH/T 1014 规定执行。

5.2 感官指标检验

按 GH/T 1014 规定执行。

5.3 理化指标检验

5.3.1 杂质测定

按 GH/T 1014 规定执行。

5.3.2 水分测定

按 GB/T 5009.3 规定执行。

5.3.3 蛋白质测定

按 GB/T 5009.5 规定执行。

5.3.4 灰分测定

按 GB/T 5009.4 规定执行。

5.4 卫生安全指标的检验

5.4.1 铅的测定

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.4.2 六六六、滴滴涕的测定

按照 GB/T 5009.19 规定执行。

5.4.3 菌落总数的测定

按照 GB 4789.2 执行。

5.4.4 大肠菌群的测定

按照 GB 4789.3 执行。

5.4.5 霉菌总数的测定

按照 GB 4789.15 执行。

5.4.6 致病菌的测定

按照 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 执行。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 货批检验

以同一产区、同一品种、同一销售单位为一个货批。产品均应以批为单位，同批产品的品质规格和包装应一致。

6.1.2 抽样方法

从每一货批中随机抽取 2 kg 样品。取 1 kg 样品作为制备实验室样品，1 kg 样品作为备样。备样应低温冷冻保存。

6.2 检验

分出厂检验和型式检验

6.2.1 出厂检验

产品出厂前，生产单位应进行感官品质、水分、灰分检验，检验合格并附有合格证的产品方可出厂。出厂检验项目也可根据产品接收方要求进行。通用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。有下列情形之一者进行型式检验：

- 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需要型式检验时。

6.3 判定规则

6.3.1 按本标准进行测定，检验结果全部符合本标准要求的，则判定该批产品为合格。

6.3.2 凡霉变、有虫蛀、有污染、有异气味或卫生指标中有一项不符合技术要求的产品，允许对不合格项目进行加密取样复测，复测仍不合格的，则判定该批产品为不合格。

6.3.3 农药残留量出现阳性结果允许进行复测。若复测仍呈阳性，则判定该批产品为不合格。

7 标志、标签

7.1 标志

图示标志应符合 GB 191 的要求。

7.2 标签

食品标签应符合 GB 7718 的要求。运输包装上的标志应与食品标签一致。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

8.1.1 包装材料应干燥、清洁、无异味，不影响蜂花粉品质，符合食品卫生标准。

8.1.2 包装要牢固、防潮、整洁、便于装卸、仓储和运输。

8.1.3 包装储运图示标志应符合 GB 191 规定。

8.2 运输

所使用的运输工具应保持清洁、干燥、无异味；运输时应防潮、防雨、防曝晒、防风沙；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

8.3 贮存

8.3.1 产品应贮于清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库(温度在 -5°C 以下)中,冷库周围应无异味。或者用真空充氮贮存。

8.3.2 短期临时存放,应经过干燥和密封处理后存于阴凉干燥处。

8.3.3 不同产地、花种、等级或不同季节采集的产品应分别贮存。

8.3.4 贮存场所应清洁卫生,不得与有毒、有害、有异味的物品同处贮存。
