



中华人民共和国农业行业标准

NY/T 752—2012

代替 NY/T 752—2003

绿色食品 蜂产品

Green food—Bee product

2012-12-07 发布

2013-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 752—2003《绿色食品 蜂产品》。与 NY/T 752—2003 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 修改了术语和定义;
- 删除了蜂蜜的灰分项目;
- 将“还原糖”改为“果糖和葡萄糖”,修改了指标值;
- 修改了蜂王浆和蜂王浆冻干粉的蛋白质、总糖、灰分和酸度的指标值;
- 修改了氯霉素、四环素族和磺胺类限量值;
- 删除了铁项目;
- 更新或替换了一部分检测方法。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位: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:陈兰珍、赵静、李熠、吴黎明、薛晓锋、周金慧、陈芳、张金振、黄京平、王鹏。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 752—2003。

绿色食品 蜂产品

1 范围

本标准规定了绿色食品蜂产品的术语和定义、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于绿色食品蜂蜜、蜂王浆(包括蜂王浆冻干粉)、蜂花粉;不适用于蜂胶、蜂蜡及其制品。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9697 蜂王浆
- GB 14963—2011 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 18932.1 蜂蜜中碳-4 植物糖含量测定方法 稳定碳同位素比率法
- GB/T 18932.3 蜂蜜中链霉素残留量的测定方法 液相色谱法
- GB/T 18932.4 蜂蜜中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定方法 液相色谱—紫外检测法
- GB/T 18932.5 蜂蜜中磺胺醋酰、磺胺吡啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲氧嘧啶、磺胺对甲氧嘧啶、磺胺氯嘧啶、磺胺甲基异噻唑、磺胺二甲氧嘧啶残留量的测定方法 液相色谱法
- GB/T 18932.10 蜂蜜中溴螨酯、4,4-二溴二苯基甲酮残留量的测定方法 气相色谱/质谱法
- GB/T 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法 分光光度法
- GB/T 18932.18 蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法 液相色谱—紫外检测法
- GB/T 18932.22 蜂蜜中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖含量的测定方法 液相色谱—示差折光检测法
- GB/T 18932.24 蜂蜜中呋喃它酮、呋喃西林、呋喃妥因和呋喃唑酮代谢物残留量的测定方法 液

相色谱—串联质谱法

- GB/T 21164 蜂王浆中链霉素、双氢链霉素残留量测定 液相色谱法
- GB/T 21167 蜂王浆中硝基咪唑类代谢物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB/T 21169 蜂蜜中双甲脒及其代谢物残留量测定 液相色谱法
- GB /T 21528 蜜蜂产品生产管理规范
- GB/T 21532 蜂王浆冻干粉
- GB/T 22947 蜂王浆中十八种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB/T 23409 蜂王浆中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定 液相色谱—质谱/质谱法
- GB/T 23410 蜂蜜中硝基咪唑类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱/质谱法
- GB/T 23869 花粉中总汞的测定方法
- GH/T 1014 蜂花粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- SN/T 0852 进出口蜂蜜检验方法
- SN/T 2063 进出口蜂王浆中氯霉素残留量的检测方法 液相色谱—串联质谱法
- SN/T 2575 进出口蜂王浆中多种菊酯类农药残留量检测方法
- 农业部 781 号公告—7—2006 蜂蜜中氟氯苯氧菊酯残留量的测定 气相色谱法
- 农业部 781 号公告—9—2006 蜂蜜中氟胺氰菊酯残留量的测定 气相色谱法
- 农业部 781 号公告—10—2006 蜂蜜中氯霉素残留量的测定 气相色谱—质谱法(负化原源)
- 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法
- 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语和定义

GB 9697、GB/T 21532 和 GH/T 1014 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蜂蜜 honey; bee honey

蜂蜜是由蜜蜂采集植物花蜜、植物生长部分的分泌物或在植物生长部分上抽吸植物的昆虫排泄物，将其收集、转化，并结合自身的特殊物质，贮藏并留在巢脾中直至成熟的甜味物质。

4 要求

4.1 原料产地环境

应符合 NY/T 391 的要求。

4.2 原料生产

应符合 NY/T 393、NY/T 472 的要求。

4.3 生产过程

应符合 GB /T 21528 的要求。

4.4 感官要求

4.4.1 蜂蜜

应符合表 1 的规定。

表 1 蜂蜜感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	依蜜源品种不同,从水白色(近无色)至深琥珀色或深色	SN/T 0852
气味、滋味	具有蜜源植物的花的气味。单花种蜂蜜有该种蜜源植物的花的气味。无酸味、酒味等其他异味;口感甜润或甜腻。某些品种略有微苦、涩等刺激味	
状态	常温下呈黏稠流体状,或部分及全部结晶。无气泡	
杂质	不得含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及可见杂质(含蜡屑巢蜜除外)	

4.4.2 蜂王浆

应符合表 2 的规定。

表 2 蜂王浆感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	乳白色、淡黄色或浅橙色,有光泽;冰冻状态有冰晶的光泽	GB 9697
气味、滋味	黏浆状态时,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;有明显的酸、涩、辛辣和甜味感,上颚和咽喉有刺激感;咽下或吐出后,咽喉刺激感仍会存留一些时间;冰冻状态时,初品尝有颗粒感,逐渐消失,并出现与黏浆状态同样的口感	
状态	常温或解冻后呈黏浆状,具有流动性	
杂质	不应有气泡及可见杂质	

4.4.3 蜂王浆冻干粉

应符合表 3 的规定。

表 3 蜂王浆冻干粉感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	乳白色或淡黄色	GB/T 21532
气味、滋味	有蜂王浆香气,气味纯正,不得有发酵、发臭等异味。有明显的酸、涩、辛辣味,回味略甜	
状态	粉末状	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.4.4 蜂花粉

应符合表 4 的规定。

表 4 蜂花粉感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	单一品种蜂花粉应具有该品种蜂花粉特有的色泽	GH/T 1014
状态	不规则的扁圆形,无虫蛀,无霉变	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.5 理化指标

4.5.1 蜂蜜

应符合表 5 的规定。

表 5 蜂蜜理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100 g		
荔枝蜂蜜、龙眼蜂蜜、柑橘蜂蜜、鹅掌柴蜂蜜、乌桕蜂蜜	≤ 23	SN/T 0852
其他蜂蜜	≤ 20	
果糖和葡萄糖, g/100 g	≥ 60	GB/T 18932.22
蔗糖, g/100 g		
桉树蜜、柑橘蜜、枇杷蜜和紫苜蓿蜜	≤ 10	GB/T 18932.22
其他蜂蜜	≤ 5	
酸度, mL/100 g	≤ 40	SN/T 0852
羟甲基糠醛(HMF), mg/kg	≤ 40	GB/T 18932.18
淀粉酶活性, mL/(g·h)		
荔枝蜜、龙眼蜜、柑橘蜜、鹅掌柴蜜	≥ 2	GB/T 18932.16
其他蜂蜜	≥ 4	
碳-4 植物糖, g/100 g	≤ 7	GB/T 18932.1

4.5.2 蜂王浆及其冻干粉

应符合表 6 的规定。

表 6 蜂王浆及其冻干粉理化指标

项 目	指 标		检验方法
	蜂王浆	蜂王浆冻干粉	
10-羟基-2-癸烯酸, g/100 g	≥ 1.6	≥ 4.6	GB 9697
水分, g/100 g	≤ 67.5	≤ 3.0	
蛋白质, g/100 g	11~16	≥ 33	
总糖(以葡萄糖计), g/100 g	≤ 15	≤ 45	
灰分, g/100 g	≤ 1.5	≤ 4.0	
酸度, mL/100 g	30~53	90~159	
淀粉	不得检出	不得检出	

4.5.3 蜂花粉

应符合表 7 的规定。

表 7 蜂花粉理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标	检验方法
水分	≤ 6	GB 5009.3
蛋白质	≥ 15	GB 5009.5
灰分	≤ 4	GB 5009.4
杂质	≤ 0.4	GH/T 1014
单一品种蜂花粉率	≥ 85	GH/T 1014

4.6 污染物限量、农药残留限量和兽药残留限量

4.6.1 蜂蜜

污染物、农药残留和兽药残留限量应符合相关食品安全国家标准的规定,同时符合表 8 的规定。

表 8 蜂蜜中污染物、农药残留及兽药残留限量

单位为微克每千克

项 目	指 标	检验方法
总砷(以 As 计)	≤200	GB/T 5009.11
铅(以 Pb 计)	≤200	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)	≤100	GB/T 5009.15
氟胺氰菊酯(Fluvalinate)	≤50	农业部 781 号公告—9
氟氯苯氰菊酯(Flumethrine)	≤5	农业部 781 号公告—7
溴螨酯(Bromopropylate)	≤100	GB/T 18932.10
双甲脒 (Amitraz)	不得检出 ^a	GB/T 21169
硝基呋喃类(Nitrofurans)[以 3-氨基-2-噻唑烷基酮(AOZ),或 5-吗啉甲基-3-氨基-2-噻唑烷基酮(AMOZ),或 1-氨基-2-内酰脲(AHD),或氨基脲(SEM)计]	不得检出 ^b	GB/T 18932.24
氯霉素(Chloramphenicol)	不得检出(<0.3)	农业部 781 号公告—10
硝基咪唑类(Nitroimidazoles)	不得检出 ^c	GB/T 23410
磺胺类(Sulfonamides)	不得检出 ^d	GB/T 18932.5
土霉素/金霉素/四环素(总量)(Oxytetracycline/Chlortetracycline/Tetracycline)	≤300	GB/T 18932.4
链霉素(Streptomycin)	≤20	GB/T 18932.3
^a 双甲脒检出限为 10 μg/kg,双甲脒代谢物(2,4-二甲苯胺)检出限为 20 μg/kg; ^b 3-氨基-2-噻唑烷基酮(AOZ)、5-吗啉甲基-3-氨基-2-噻唑烷基酮(AMOZ)、1-氨基-2-内酰脲(AHD)和氨基脲(SEM)的检出限分别为 0.2 μg/kg、0.2 μg/kg、0.5 μg/kg、0.5 μg/kg; ^c 甲硝唑(MNZ)及其代谢物 1-(2-羟乙基)-2-羟甲基-5-硝基咪唑(MNZOH)、二甲硝咪唑(DMZ)及其代谢物 2-羟甲基-1-甲基-5-硝基咪唑(HMMNI)、异丙硝唑(IPZ)及其代谢物 2-(2-羟异丙基)-1-甲基-5-硝基咪唑(IPZOH)、洛硝唑(RNZ)的检出限分别为 1.0 μg/kg、2.0 μg/kg、1.0 μg/kg、2.0 μg/kg、1.0 μg/kg、2.0 μg/kg、1.0 μg/kg; ^d 磺胺醋酰、磺胺吡啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲氧嘧啶、磺胺对甲氧嘧啶、磺胺氯吡啶、磺胺甲基异噻唑、磺胺二甲氧嘧啶的检出限均为 10 μg/kg。		

4.6.2 蜂王浆及蜂王浆冻干粉

污染物、农药残留和兽药残留限量应符合相关食品安全国家标准的规定,同时符合表 9 的规定。

表 9 蜂王浆及蜂王浆冻干粉中污染物、农药残留及兽药残留限量

单位为微克每千克

项 目	指 标	检验方法
总砷 (以 As 计)	≤200	GB/T 5009.11
铅(以 Pb 计)	≤200	GB 5009.12
氟胺氰菊酯(Fluvalinate)	≤20	SN/T 2575
硝基呋喃类(Nitrofurans)[以 3-氨基-2-噻唑烷基酮(AOZ),或 5-甲基吗啉-3-氨基-2-噻唑烷基酮(AMOZ),或 1-氨基-2-内酰脲(AHD),或氨基脲(SEM)计]	不得检出(<0.5)	GB/T 21167
氯霉素(Chloramphenicol)	不得检出(<0.3)	SN/T 2063
土霉素/金霉素/四环素(总量)(Oxytetracycline/Chlortetracycline/Tetracycline)	≤300	GB/T 23409
链霉素(Streptomycin)	≤20	GB/T 21164
磺胺类(Sulfonamides)	不得检出(<5.0)	GB/T 22947

4.6.3 蜂花粉

污染物、农药残留限量应符合相关食品安全国家标准的规定,同时符合表 10 的规定。

表 10 蜂花粉中污染物和农药残留限量

单位为微克每千克

项 目	指 标	检验方法
总砷(以 As 计)	≤ 200	GB/T 5009.11
铅(以 Pb 计)	≤ 500	GB 5009.12
汞(以 Hg 计)	≤ 15	GB/T 23869
六六六(HCH)	≤ 20	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT)	≤ 20	GB/T 5009.19

4.7 微生物限量

应符合表 11~表 14 的规定。

表 11 蜂蜜中微生物限量

项 目	指 标	检验方法 ^a
菌落总数,CFU/g	$\leq 1\ 000$	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
霉菌计数,CFU/g	≤ 200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数,CFU/g	≤ 200	GB 14963—2011 附录 A
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25 g	GB/T 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25 g	GB 4789.10
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 的规定执行。		

表 12 蜂王浆中微生物限量

项 目	指 标	检验方法 ^a
菌落总数,CFU/g	≤ 200	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
霉菌和酵母计数,CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25 g	GB/T 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25 g	GB 4789.10
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 的规定执行。		

表 13 蜂王浆冻干粉中微生物限量

项 目	指 标	检验方法 ^a
菌落总数,CFU/g	$\leq 1\ 000$	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
霉菌和酵母计数,CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25 g	GB/T 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25 g	GB 4789.10
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 的规定执行。		

表 14 蜂花粉中微生物限量

项 目	指 标	检验方法 ^a
菌落总数,CFU/g	≤1 000	GB 4789. 2
大肠菌群,MPN/g	≤0. 3	GB 4789. 3
霉菌和酵母计数,CFU/g	≤50	GB 4789. 15
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789. 4
志贺氏菌	0/25 g	GB/T 4789. 5
金黄色葡萄球菌	0/25 g	GB 4789. 10
^a 样品的分析及处理按 GB 4789. 1 的规定执行。		

4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申请绿色食品认证的产品应按照本标准 4.4~4.8 以及表 A.1 所确定的项目进行检验,其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6 标志和标签

6.1 标志使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。储运图示按 GB/T 191 的规定执行。

6.2 标签应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装应符合 NY/T 658 的规定。

7.2 运输和贮存应符合 NY/T 1056 的规定。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品蜂产品认证检验规定

A.1 表 A.1 规定了除 4.4~4.8 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品蜂产品认证检验必检项目

检验项目	指 标	检验方法
锌(以 Zn 计) ^a ,mg/kg	≤25	GB/T 5009.14
^a 仅适用于蜂蜜。		

A.2 如蜂产品的食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,则按最新国家标准及规定执行。