

来源: 国质检食监 (2006) 365 号

附件 4:

## 蜂产品生产许可证审查细则

### 一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的蜂产品包括蜂蜜和蜂王浆 (含蜂王浆冻干品)。

实施食品生产许可证管理的蜂蜜指蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露, 与自身分泌物结合后, 经过充分酿造而成的天然甜物质 (原料蜜), 经过滤、脱水 (根据需要)、灌装加工而成的产品; 实施食品生产许可证管理的蜂王浆 (别名: 蜂皇浆) 指工蜂舌腺和上腭腺分泌的, 主要用于饲喂蜂王的浆状物质, 经过滤、加工制作而成的蜂王浆及蜂王浆冻干品产品。

蜂产品的申证单元为 2 个: 蜂蜜; 蜂王浆 (含蜂王浆冻干品)。

在生产许可证上应当注明获证产品名称及品种, 分装企业还应单独注明分装。蜂产品生产许可证有效期为 3 年, 其产品类别编号为 2601。

### 二、基本生产流程及关键控制环节

#### (一) 基本生产流程。

##### 1. 蜂蜜。

原料蜂蜜-融蜜-粗滤-精滤-真空脱水 (根据需要) -过滤-灌装-装箱

分装生产流程: 成品蜜-融蜜 (根据需要) -灌装-装箱

##### 2. 蜂王浆 (含蜂王浆冻干品)。

(1) 蜂王浆: 原料蜂王浆-解冻-过滤-包装-冷藏

分装生产流程: 成品蜂王浆-解冻-包装

(2) 蜂王浆冻干品: 原料蜂王浆-解冻-过滤-真空冷冻干燥-粉碎-成型-包装

分装生产流程: 成品-包装

#### (二) 关键控制环节。

1. 原材料的质量控制。
2. 过滤过程控制。
3. 蜂王浆贮存和运输过程温度控制。
4. 灌装 (包装) 过程的卫生控制。
5. 蜂王浆冻干品加工过程温度、湿度控制。

#### (三) 容易出现的质量安全问题。

1. 蜂蜜中药残、农残超标。
2. 蜂蜜淀粉酶值和羟甲基糠醛不符合标准要求。
3. 蜂蜜、蜂王浆掺假。
4. 蜂王浆中 10-羟基-2-癸烯酸不符合标准要求。

### 三、必备的生产资源

#### (一) 生产场所。

蜂产品企业应具备与生产能力相适应的原辅料仓库、加工车间、包装车间、成品库。生产用厂房能满足工艺要求。厂房与设施必须根据工艺流程合理布局, 并便于卫生管理和清洗。

1. 灌装车间应相对密封, 入口处应设有人员和物流净化设施。



## 本审查细则免费下载

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址: SCXKZ.CN  
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国

大相  
18601  
663797



小程序

2. 车间内地面及墙壁做到能够冲洗并保持清洁,分别设有独立的投料间和灌装间。

3. 在加工过程中,蜂王浆应在室温下(25℃以下)解冻,从解冻到完成加工不得超过24小时。原料、成品应在-18℃以下冷藏(不包括常温保存的产品)。

4. 蜂王浆冻干品生产环境的洁净度和温湿度(相对湿度在45%以下,储存温度在20℃以下)应满足工艺要求。

### (二) 必备生产设备。

#### 1. 蜂蜜。

周转桶、原料罐、过滤设施、真空浓缩设备(根据需要)、成品罐、容器清洗消毒设施、灌装设施。

分装企业应具备周转桶、原料罐、容器清洗消毒设施、灌装设施。

#### 2. 蜂王浆(含蜂王浆冻干品)。

蜂王浆:冷藏保鲜库或其它相应的储存设施(-18℃以下)、过滤设备、冷藏运输工具、容器清洗消毒设施、灌装设施、温湿度控制设备、包装设备。

分装企业应具有温湿度控制设备和包装设备。

蜂王浆冻干品:冷藏保鲜库或其它相应的储存设施(-18℃以下)、过滤设备、冷藏运输工具、真空冷冻干燥设备、粉碎设备、成型设备、空气净化设备及温湿度控制设备、包装设备。

分装企业应具有空气净化设备及温湿度控制设备、包装设备。

注:与蜂蜜直接接触的设备为不锈钢制成,加工前后应清洗消毒并有记录。

### 四、产品相关标准

GB18796-2005《蜂蜜》、GB 14963-2003《蜂蜜卫生标准》、GB/T 9697-2002《蜂王浆》、GB 19330-2003《原产地域产品 饶河(东北黑蜂)、蜂蜜、蜂王浆、蜂胶、蜂花粉》、备案有效的企业标准。

### 五、原辅材料的有关要求

企业生产的蜂蜜及蜂王浆的原辅材料、包装材料必须符合相应的国家标准、行业标准、地方标准的规定,不得含有蜜源植物的有毒物质。

使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品,必须选用获得生产许可证企业生产的合格产品。

### 六、必备的出厂检验设备

(一) 蜂蜜:分析天平(0.1mg)、天平(0.1g)、分光光度计、恒温水浴锅、阿贝折射仪、无菌室或超净工作台、微生物培养箱、灭菌锅、生物显微镜、干燥箱。

(二) 蜂王浆: 天平 (0.1g)、分析天平 (0.1mg)、减压干燥箱、液相或气相色谱仪。

### 七、检验项目

蜂产品的发证检验、监督检验和出厂检验按表中列出的检验项目进行。对各类各品种的主导产品带“\*”号标记的出厂检验项目, 企业应每年检验 2 次。

蜂蜜产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	果糖和葡萄糖含量	√	√	*	
4	蔗糖	√	√	√	
5	灰分	√	√	*	
6	羟甲基糠醛	√	√	√	
7	酸度	√	√	*	
8	淀粉酶活性	√	√	√	
9	铅	√	√	*	
10	锌	√	√	*	
11	四环素族抗生素残留量	√	√	*	
12	菌落总数	√	√	√	
13	大肠菌群	√	√	√	
14	致病菌	√	√	*	
15	霉菌	√	√	*	
16	标签	√	√		
17	净含量	√	√	√	大桶装产品可不检此项

蜂王浆产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	10-羟基-2-癸烯酸	√	√	√	
4	蛋白质	√	√	*	
5	灰分	√	√	*	



## 本审查细则免费下载

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址: SCXKZ.CN  
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国

大相  
18601  
663797



小程序

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
6	酸度	√	√	*	
7	总糖	√	√	*	
8	淀粉	√	√	*	
9	标签	√	√		
10	净含量	√	√	√	

### 八、抽样方式

根据企业所申报的发证产品品种,在企业成品库内按照每个申证单元随机抽取1种品种进行发证检验。所抽样品须为同一批次保质期内的产品。抽样基数:蜂蜜不得少于100kg;蜂王浆(含蜂王浆冻品)不得少于10kg。抽样数量:蜂蜜随机抽取2kg(不少于8个最小包装);蜂王浆随机抽取1kg,蜂王浆冻干品为0.5kg(不少于6个最小包装),样品平均分成两份,一份检验,一份备查。

如果生产企业只生产大包装产品,核查组应在成品库中随机抽取4件,抽样数量:蜂蜜不少于2kg;蜂王浆不少于1kg;蜂王浆冻干品不少于0.5kg。

样品确认无误后,由核查组抽样人员与被抽查单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品,并加贴封条,封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。

### 九、其他要求

(一)包装钢桶应符合GH/T1015《蜂蜜包装钢桶》要求,塑料包装桶应符合相应食品包装标准要求。不得使用镀锌桶或盛装过农药、燃料油、食用油或其他化工产品的包装容器。

(二)盛装蜂王浆的容器应用清水刷洗干净,并用75%食用酒精(或其它方法)消毒。