

ICS 67.180.10
X 31
备案号:36383—2012



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 18796—2012

蜂 蜜

Honey

2012-04-18 发布

2012-04-20 实施

中华全国供销合作总社 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准最初于 1982 年发布,后调整为国家标准(GB 18796—2005《蜂蜜》)。由于 2011 年 4 月 20 日 GB 14963—2011《食品安全国家标准 蜂蜜》的发布,现调整为行业标准。

本标准与 GB 18796—2005 相比主要变化如下:

- 根据《中华人民共和国食品安全法》的要求,由强制性标准修改为推荐性标准;
- 所有理化指标合并,不分强制性和推荐性;
- 修改了非零售包装要求;
- 修改了附录 A。

本标准由中华全国供销合作总社蜜蜂产品标准化技术委员会秘书处提出。

本标准由中华全国供销合作总社归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社蜜蜂产品标准化技术委员会秘书处、中国蜂产品协会蜂蜜专业委员会、北京百花蜂业科技发展股份公司。

本标准主要起草人:杨寒冰、殷客卿、谭丽蕊。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GH 012—1982;
- GH/T 1001—1998;
- GB/T 18796—2002、GB 18796—2005。

蜂 蜜

1 范围

本标准规定了蜂蜜的定义及其被从巢脾中分离出来后的品质、包装、标志、贮存、运输要求。
本标准适用于除了巢脾蜂蜜(巢蜜)以外的其他以蜂蜜作为产品名称或产品名称主词的产品。

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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 18932.1 蜂蜜中碳-13 植物糖含量测定方法 稳定碳同位素比率法

GB/T 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法 分光光度计法

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

GH/T 1015—1999 蜂蜜包装钢桶

SN/T 0852—2000 进出口蜂蜜检验方法

3 术语和定义

GB 7718 确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蜂蜜 **honey; bee honey**

蜜 **honey; bee honey**

蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露,与自身分泌物结合后,经充分酿造而成的天然甜物质。

注:蜂蜜含有多种糖,主要是果糖和葡萄糖。此外还含有有机酸、酶和来源于蜜蜂采集的固体颗粒物如植物花粉等。蜂蜜的气味和色泽随蜜源的不同而不同。色泽是水白色、琥珀色或深色。蜂蜜在通常情况下呈粘稠流体状,贮存时间较长或温度较低时可形成部分或全部结晶。

3.2

<蜂蜜>酿造 **make**

(与蜜蜂分泌物结合后的)花蜜、植物分泌物或蜜露在巢脾内转化、脱水、贮存至成熟的过程。

3.3

单一花种蜂蜜 **unifloral honey, monofloral honey**

单一植物蜂蜜 **unifloral honey, monofloral honey**

单花种蜂蜜 **unifloral honey, monofloral honey**

蜜蜂主要采集一种蜜源植物的花蜜或分泌物酿造的蜂蜜。

3.4

多花种(混合)蜂蜜 **multifloral honey**

多种植物(混合)蜂蜜 multifloral honey

杂花蜂蜜 multifloral honey

杂花蜜 multifloral honey

蜜蜂采集两种或两种以上蜜源植物的花蜜或分泌物酿造的蜂蜜,以及两种或两种以上单一植物蜂蜜的混合物。

3.5

蜜露 **honeydew**

甘露 honeydew

吮吸植物汁液的昆虫排出的甜物质。

3.6

蜜露蜂蜜 **honeydew honey**

甘露蜂蜜 honeydew honey

蜜露蜜 honeydew honey

甘露蜜 honeydew honey

蜜蜂采集蜜露,与自身分泌物结合后,经充分酿造而成的天然甜物质。

注:蜂蜜的一个品种。

4 要求

4.1 感官要求

4.1.1 色泽

依蜜源品种不同,由水白色(几乎无色)、白色、特浅琥珀色、浅琥珀色、琥珀色至深色(暗褐色)。常见单一花种蜂蜜的色泽见附录 A。

4.1.2 气味

有蜜源植物的花的气味。单一花种蜂蜜有该种蜜源植物的花的气味。没有酸或酒的挥发性气味和其他异味。

4.1.3 滋味

依蜜源品种不同,甜、甜润或甜腻。某些品种有微苦、涩等刺激味道。常见单一花种蜂蜜的滋味见附录 A。

注:甜润指感觉舒适的甜味感,甜腻指感觉过于甜的甜味感。

4.1.4 状态

状态要求如下:

- a) 常温下呈粘稠流体状,或部分及全部结晶;
- b) 不含蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及其他肉眼可见杂物;
- c) 没有发酵征状。

4.2 等级

依理化品质不同,分为一级品和二级品两个等级。

在合同条件下,可以对不符合一级品要求、但符合二级品要求的蜂蜜依据理化品质、感官特征差别细分出若干级差。但本条款仅限于在合同双方之间采用。

4.3 理化要求

理化要求见表 1。

表 1 理化要求

项 目	一级品	二级品
水分/% 荔枝蜂蜜、龙眼蜂蜜、柑橘蜂蜜、鹅掌柴蜂蜜、乌桕蜂蜜 其他	≤ 23 20	26 24
果糖和葡萄糖含量/%	≥	60
蔗糖/% 桉树蜂蜜、柑橘蜂蜜、紫花苜蓿蜂蜜、荔枝蜂蜜、野桂花蜂蜜 其他	≤ 10 5	
酸度(1 mol/L 氢氧化钠)/(mL/kg)	≤	40
羟甲基糠醛/(mg/kg)	≤	40
淀粉酶活性(1%淀粉溶液)/[mL/(g·h)] 荔枝蜂蜜、龙眼蜂蜜、柑橘蜂蜜、鹅掌柴蜂蜜 其他	≥ 2 4	
灰分/%	≤	0.4

4.4 安全卫生要求

应符合 GB 14963 的规定。

4.5 真实性要求

4.5.1 蜂蜜中不得添加任何当前明确或不明确的添加物。

4.5.2 如果在蜂蜜中添加其他物质,不应以“蜂蜜”或“蜜”作为产品名称或名称主词。

4.5.3 碳-4 植物糖含量采用 GB/T 18932.1 的方法试验时,试验结果 X(蜂蜜中碳-4 植物糖的百分含量)不得大于 7。

4.6 产品名称要求

应选用下列名称之一:

- a) 符合本标准定义的产品方可称为“蜂蜜”或简称为“蜜”;
- b) 采用过滤工艺除去了花粉的蜂蜜应称为“过滤蜂蜜”;
- c) 可以在“蜂蜜”前加上表示色泽的形容词;

示例:白色蜂蜜。

- d) 如果蜂蜜主要产自一种植物或花,并具有此种蜂蜜的物理、化学和微观特性,可以在“蜂蜜”前加上这种植物或花的名称;

注:常见单一花种蜂蜜的产品名称见附录 A。

示例:刺槐蜂蜜。

- e) 可以采用“液态蜂蜜”、“结晶蜂蜜”名称,表明物理状态;

- f) 按前款 b)、c)、d)、e)组合方式命名;
- g) 如果蜂蜜是一种蜜蜂酿造,可以在产品名称前加上这种蜜蜂的名称,写在括号内;
示例:(东北黑蜂)蜂蜜。
- h) 本标准 3.1、3.3、3.4 和 3.6 的术语可以作为产品名称。

4.7 特殊限制要求

不应使用化学或生化处理方法改变蜂蜜的结晶变化。
加热处理时温度不能过高,防止蜂蜜基本成分发生变化,造成质量损害。

5 试验方法

5.1 总则

本章规定的试验方法是仲裁采用的方法。本标准 5.9 规定了两个等效的方法。

5.2 试样制备

试验方法标准有规定的,按标准规定制备。没有规定的,按 SN/T 0852—2000 中 3.1 制备。

5.3 水分

采用 SN/T 0852—2000 中 3.4 规定的方法。

5.4 果糖和葡萄糖、蔗糖

采用 GB/T 18932.22 规定的方法。

5.5 灰分

采用 GB 5009.4 规定的方法。

5.6 真实性要求

采用 GB/T 18932.1 规定的方法。

5.7 酸度

采用 SN/T 0852—2000 中 3.5 规定的方法。试验结果换算成以(1 mol/L 氢氧化钠)mL/kg 为单位。

5.8 羟甲基糠醛

采用 GB/T 18932.18 规定的方法。

5.9 淀粉酶活性

采用 GB/T 18932.16 规定的方法。

也可采用 SN/T 0852—2000 中 3.6 规定的方法。该方法中 3.6.2.1.5“准确称取适量淀粉(相当于干态 1 g)于 250 mL 高型烧杯中……”改为“准确称取适量淀粉(相当于干态 2 g)于 250 mL 高型烧杯中”,其他规定不变。

5.10 色泽

采用 SN/T 0852—2000 中 3.2 规定的方法。

6 包装

6.1 非零售包装

6.1.1 非零售包装的包装钢桶应符合 GH/T 1015—1999 要求。投入使用的这种包装钢桶其桶龄自出厂日期起,不得超过 5 年。

也可使用其他带盖的食品包装容器。

不应使用镀锌桶或盛装过药品、燃料油、食用油或其他化工产品的包装容器。

6.1.2 包装容器在使用前应清洗干净,并吹干或晾干。

6.1.3 包装场地应清洁卫生,并远离污染源。

6.1.4 灌装人员在操作前应洗手消毒,并穿戴洁净的工作衣帽。

6.1.5 容器内应保留适当空隙,防止蜂蜜受热溢出。灌装后应立即盖好桶盖。

6.2 预包装

6.2.1 接触蜂蜜的包装容器和材料应符合国家食品安全卫生要求。

6.2.2 包装应严密。应采取可靠的方式,使其他人员能够识别该容器在包装后是否曾被开启。

7 标志

7.1 非零售包装的标志

在包装上应标明产品名称、生产日期或批号、生产者(加工者或包装者)的名称和地址。

7.2 预包装的标签

7.2.1 应符合 GB 7718 要求。

7.2.2 产品名称应符合本标准 4.6 的要求。

7.2.3 非零售包装产品的标签应按照 GB 7718 中 4.1 项下的相应要求标示产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮存条件,其他内容如未在标签上标注,则应在说明书或合同中注明。

图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 贮存

8.1 贮存场所应清洁卫生,防高温,防风雨,远离污染源。

8.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的物品同场所贮存。

9 运输

9.1 运输工具应清洁卫生。

9.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的货物混装运输。

9.3 防曝晒、防风雨。

附录 A
(规范性附录)

常见单一花种蜂蜜的感官特性

表 A.1 常见单一花种蜂蜜的感官特性

产品名称	蜜源植物	色泽	气味/滋味	结晶状态
桉树蜂蜜	桃金娘科 桉属 大叶桉 <i>Eucalyptus robusta</i> Smith	琥珀色、深色	有桉醇味。 甜,微涩	易结晶,结 晶暗黄色, 粒粗
	桃金娘科 桉属 隆缘桉 <i>Eucalyptus exserta</i> F. V. Muell.	琥珀色、深色	有桉醇味。 甜,微酸	易结晶,结 晶暗黄色, 粒粗
	桃金娘科 桉属 柠檬桉 <i>Eucalyptus citriodora</i> Hook. f.	琥珀色、深色	有柠檬香味。 甜,微涩	易结晶,结 晶暗黄色, 粒粗
白刺花蜂蜜	豆科 白刺花 <i>Sophora viciifolia</i> Hance	浅琥珀色	清香。甜润	结晶乳白, 细腻
草木樨蜂蜜	豆科 黄香草木樨 <i>Melilotus officinalis</i> (L.) Desr.	浅琥珀色	清香。甜润	结晶乳白, 细腻
	豆科 白香草木樨 <i>Melilotus albus</i> Desr.	水白色、白色	清香。甜润	结晶乳白, 细腻
刺槐蜂蜜 (洋槐蜂蜜)	豆科 刺槐 <i>Robinia pseudoacacia</i> L.	水白色、白色	清香。甜润	不易结晶, 偶有结晶乳 白细腻
椴树蜂蜜	椴树科 紫椴 <i>Tilia amurensis</i> Rupr.	特浅琥珀色	香味浓。甜润	易结晶,结 晶乳白,细腻
	椴树科 糠椴 <i>Tilia manschurica</i> Rupr. et Maxim.	特浅琥珀色	甜润	易结晶,结 晶乳白,细腻
鹅掌柴蜂蜜 (鸭脚木蜂蜜)	五加科 鹅掌柴 <i>Schefflera octophylla</i> Harms.	浅琥珀色、琥 珀色	甜,微苦	易结晶,结 晶乳白,细腻
柑橘蜂蜜 (柑桔蜂蜜)	芸香科 柑橘 <i>Citrus reticulata</i> Blanco	浅琥珀色	香味浓。甜润	易结晶,结 晶乳白细腻
胡枝子蜂蜜	豆科 胡枝子 <i>Lespedeza bicolor</i> Turcz.	浅琥珀色	略香。甜润	易结晶。 结晶乳白, 细腻
荆条蜂蜜 (荆花蜂蜜)	马鞭草科 荆条 <i>Vitex negundo</i> var. <i>heterophylla</i> (Franch.) Rehd.	浅琥珀色	略香。甜润	易结晶。 结晶乳白, 细腻
老瓜头蜂蜜	萝藦科 老瓜头 <i>Cynanchum romarovii</i> Al. Iljinski	浅琥珀色	有香味。甜腻	结晶乳白色

表 A.1 (续)

产品名称	蜜源植物	色泽	气味/滋味	结晶状态
荔枝蜂蜜	无患子科 荔枝 <i>Litchi chinensis</i> Sonn.	浅琥珀色	香味浓。甜润	易结晶。 结晶乳白， 粒细
柃属蜂蜜 (野桂花蜂蜜)	山茶科 柃属 <i>Eurya</i>	水白色、白色	清香。甜润	不易结晶。 偶有结晶乳 白细腻
龙眼蜂蜜	无患子科 龙眼 <i>Dimocarpus longan</i> Lour.	琥珀色	有香味。甜润	不易结晶。 偶有结晶琥 珀色，颗粒 略粗
密花香薷蜂蜜 (野藿香蜂蜜)	唇形科 密花香薷 <i>Elsholtzia densa</i> Benth.	浅琥珀色	有香味、甜	结晶粒细
棉花蜂蜜	锦葵科 陆地棉 <i>Gossypium hirsutum</i> L.	浅琥珀色、琥 珀色	无香味。甜	易结晶，结 晶乳白，粒 细、硬
	锦葵科 海岛棉 <i>Gossypium barbadense</i> L.	浅琥珀色、琥 珀色	无香味。甜	易结晶，结 晶乳白，粒 细、硬
枇杷蜂蜜	蔷薇科 枇杷 <i>Friobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl.	浅琥珀色	有香味。甜润	结晶乳白， 颗粒略粗
荞麦蜂蜜	蓼科 荞麦 <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench.	深琥珀色	有刺激味。 甜腻	易结晶，结 晶琥珀色， 粒粗
乌柏蜂蜜	大戟科 乌柏 <i>Sapium sebiferum</i> (L.) Roxb.	琥珀色	甜味略淡， 微酸	易结晶，结 晶暗黄，粒粗
	大戟科 山乌柏 <i>Sapium discolor</i> (Champ.) Muell. Arg.	琥珀色	甜味略淡	易结晶，结 晶微黄，粒粗
向日葵蜂蜜 (葵花蜂蜜)	菊科 向日葵 <i>Helianthus annuus</i> L.	浅琥珀色、琥 珀色	有香味。甜润	易结晶，结 晶微黄
野坝子蜂蜜	唇形科 野坝子 <i>Elsholtzia rugulosa</i> Hemsl.	浅琥珀色，略 带绿色	有香味。甜	极易结晶， 结晶分粗细 两种，细腻的 质硬
野豌豆蜂蜜 (苕子蜂蜜)	豆科 广布野豌豆 <i>Vicia sativa</i> L.	浅琥珀色	清香。甜润	结晶细腻
	豆科 长柔毛野豌豆 <i>Vicia villosa</i> Roth.	特浅琥珀色	清香。甜润	结晶细腻
油菜蜂蜜	十字花科 油菜 <i>Brassica campestris</i> L.	琥珀色	甜，略有辛辣 或草青味	极易结晶， 结晶乳白、 细腻

表 A.1 (续)

产品名称	蜜源植物	色泽	气味/滋味	结晶状态
枣树蜂蜜 (枣花蜂蜜)	鼠李科 枣 <i>Zizyphus jujuba</i> Mill. var. <i>inermis</i> (Bunge.) Rehd.	浅琥珀色、琥珀色、深色	甜腻	不易结晶
芝麻蜂蜜	胡麻科 芝麻 <i>Sesamum orientale</i> L.	浅琥珀色、琥珀色	有香味。甜， 略酸	结晶乳白色
紫花苜蓿蜂蜜	豆科 紫花苜蓿 <i>Medicago sativa</i> L.	浅琥珀色	有香味。甜	易结晶，结晶乳白，粒粗
紫云英蜂蜜	豆科 紫云英 <i>Astragalus sinicus</i> L.	白色、特浅琥珀色	清香。甜腻	不易结晶， 偶有结晶乳白、细腻

注：色泽的描述采用 SN/T 0852—2000 中 3.2 用词。依水分含量不同，色泽、气味和滋味略有差异。