

DB4414

梅 州 市 地 方 标 准

DB 4414/T 5—2020

地理标志产品 桂岭蜂蜜

Product of geographical indication—GuiLing Honey

2020 - 09 - 25 发布

2020 - 10 - 25 实施

梅州市市场监督管理局 发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》而制定。

本标准由梅州市市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：广东桂岭蜂业科技股份有限公司、蕉岭县市场监督管理局。

本标准主要起草人：刘文龙、赖秋萍、曾海明、黄文敏、刘达忠、陈俊昊、曾炫、张方珍。

本标准为首次发布。

地理标志产品 桂岭蜂蜜

1 范围

本标准规定了地理标志产品桂岭蜂蜜的保护范围、术语和定义、要求、试验方法及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局2016年第128号《质检总局关于对涉县柴胡等70个产品实施国家地理标志产品保护的公告》批准保护的桂岭蜂蜜。

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，仅所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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

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 21528 蜜蜂产品生产管理规范

GB 30650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GH/T 1001 预包装食用蜂蜜

GH/T 1015 蜂蜜包装钢桶

NY 5139 无公害食品 蜜蜂饲养管理准则

SN/T 0852 进出口蜂蜜检验方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局公告[2005]151号 《中华人民共和国地理标志保护产品专用标志》

3 地理标志产品保护范围

地理标志产品桂岭蜂蜜的保护范围限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即为广东省梅州市蕉岭县现辖行政区域，见附录A。

4 术语和定义

GB/T 17924确立的以下术语和定义适用于本标准。

4.1

桂岭蜂蜜GuiLing Honey

在地理标志产品产地范围内采摘的蜂蜜，经原蜂蜜→加热（50℃）→粗滤→精滤→灌装→贴标→装箱等工艺过程制成的具有“不同蜜源蜂蜜颜色差异，色泽清澈鲜亮，蜜香馥郁和特殊的山韵风味”的桂岭蜂蜜。

5 要求

5.1 生长环境

5.1.1 自然环境

蕉岭县属亚热带地区海洋性季风气候，夏长冬短，气候温和，雨季长，光照充足，雨量充沛。境内山峦起伏，林木葱郁，空气清新，是世界长寿之乡。位置在海拔千米以上的有金山笔、皇佑笔、铁山嶂、大峰嶂、小峰笔、樟坑岌，全县位于东经116° 01′ ~116° 22′ ，北纬24° 25′ ~24° 53′ 。全年平均气温21.7℃，年平均降雨量1304mm左右。

5.1.2 养蜂场地的选择

蜂场应具备蜜源植物丰富、气候适宜、面积广阔、生活和交通方便等条件。蜂场与蜂场之间相隔3 km~5km为宜。蜂场方圆5km内没有农药、化肥、除草剂污染源，3km~5km内有丰富天然蜜源植物，安静、背风、向阳、略高平坦、远离污染源、不靠水库，且有清洁水源和空气的林区。

5.2 蜜蜂品种

选适合本地生长的华南中蜂。

5.3 采收加工

5.3.1 采收

5.3.1.1 采收时间

在外界有蜜源开花泌蜜，天气晴朗的条件下，经过5天~9天的采集、酿造，收蜜时要求在巢脾贮蜜区封盖成熟后才能进行采收，操作时间应在上午进行，尽可能避开蜜蜂采集高峰期和不良天气，操作时气温以不低于14℃为宜。

5.3.1.2 采蜜时间

见表1的要求。

表1 采蜜时间

品种	采蜜时间
荔枝蜜	每年3月
龙眼蜜	每年3~4月
山乌柏蜜	每年6~7月

表 1(续)

枧属蜂蜜	每年 11~12 月
鸭脚木蜂蜜	每年 12 月至次年 1 月
以上采收均在相应的植物蜜源区采蜜。	

5.3.2 加工工艺

原蜂蜜→加热（50℃）→粗滤→精滤→灌装→贴标→装箱

5.4 感官要求

各品种桂岭蜂蜜感官要求应符合表2的规定。

表 2 感官要求

品种	要求		
	色泽	气味/滋味	花源纯度
荔枝蜜	浅琥珀色	香味浓，甜润	90%以上
龙眼蜜（桂圆蜜）	琥珀色	浓香味，甜润	90%以上
山乌柏蜂蜜（山野花蜜）	浅琥珀色	甜味略淡，微酸	90%以上
枧属蜂蜜（野桂花蜜）	水白色、白色	清香，甜	90%以上
鸭脚木蜂蜜	琥珀色	甜，微苦	90%以上

5.5 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	指标
果糖和葡萄糖/（%）	≥ 63
蔗糖/（%）	≤ 3.5
羟甲基糠醛/（mg/kg）	≤ 30

5.6 质量安全指标

5.6.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 及 GB 14963 的规定。

5.6.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 及 GB 14963 的规定。

5.6.3 兽药残留限量及微生物限量指标应符合 GB 31650 及 GB 14963 的规定。

5.7 净含量偏差

预包装商品净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程控制

6.1 生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881、NY 5139、GB/T 21528 的规定。

6.2 提供原料的蜂场的管理应符合 NY 5139、GB/T 21528 的规定。

6.3 蜜蜂饲养活动管理应按 NY/T 5139 的规定执行。

6.4 生产加工所使用设备及器具应符合国家食品相关产品质量要求，无毒无害，且已消毒。

7 试验方法

7.1 感官品质

按SN/T 0852的相应方法检验。

7.2 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。

7.3 理化指标

7.3.1 果糖和葡萄糖

按GB 5009.8-2016规定执行。

7.3.2 蔗糖

按GB/T 18932.22规定执行。

7.3.3 羟甲基糠醛

按GB/T 18932.18规定执行。

7.4 质量安全指标

按GB 2762、GB 2763及GB 14963-2011规定执行。

7.5 净含量

按JJF 1070规定执行。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 获得批准的企业，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志。标志应符合国家质量技术监督检验检疫总局公告[2005]151号的要求。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 标签

产品标签应符合 GB 7718的规定。

8.3 包装

8.3.1 蜂蜜包装桶应符合 GH/T 1015 的要求，其他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。包装用塑料袋应符合 GB 4806.7 的规定，包装用玻璃制品应符合 GB4806.5 的规定。

8.3.2 包装容器在使用前应清洗干净，并吹干或晾干。

8.3.3 包装场地应清洁卫生，并远离污染源。

8.3.4 灌装人员在操作前应洗手消毒，并穿戴洁净的工作衣帽。

8.3.5 容器内应保留适当空隙，防止蜂蜜受热溢出。灌装后应立即封盖。

8.4 运输

产品的运输应防雨、防潮、防曝晒，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异气味、易挥发的货物混装运输。运输工具应清洁卫生。

8.5 贮存

贮存场所应清洁卫生、防高温、防风雨、远离污染源。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的物品同场贮存。

附 录 A
(规范性附录)
桂岭蜂蜜地理标志产品保护范围

