

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20100008

明园牌蜂王浆

【原料】 蜂王浆

【辅料】 无

【生产工艺】 本品经解冻、包装等主要工艺加工制成。

【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】 塑料杯应符合GB 4806.7的规定；复合铝箔膜应符合GB/T 21302的规定。

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	呈乳白色至淡黄色，以及少量蜜源植物花粉颜色
滋味、气味	具蜂王浆特有的香气，气味纯正，不得有发酵、发臭等异味；酸、涩、带辛辣味，回味略甜，不得有异味
性状	乳浆状，微粘，有光泽，无幼虫、蜡屑等杂物
杂质	无正常视力可见外来异物

【鉴别】 无

【理化指标】 应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
蛋白质，g/100g	≥11	GB 9697
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≤15	GB 9697
水分，g/100g	≤69	GB 9697
灰分，g/100g	≤1.5	GB 9697
淀粉	不得检出	GB 9697
酸度，（1mol/L NaOH）mL/100g	30～53	GB 9697
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12

总砷(以As计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.1	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19

【微生物指标】 应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检测方法
菌落总数, CFU/g	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤0.43	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌, CFU/g	≤25	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤25	GB 4789.15
致病菌（指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、β型溶血性链球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11

【标志性成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
10-羟基-α-癸烯酸, g/100g	≥1.4	GB 9697

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为10g/杯，允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

蜂王浆：应符合GB 9697《蜂王浆》的规定。
