

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 522—2023

阳朔九龙藤蜂蜜

Yangshuo Jiulongteng Honey

2023 - 07 - 12 发布

2023 - 07 - 18 实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 质量要求	1
5 生产加工过程卫生要求	2
6 试验方法	2
7 检验规则	3
8 标志、标签、包装、运输、贮存	4
9 保质期	4
参考文献	1

前 言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由阳朔县农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：阳朔县农业农村局、阳朔县市场监督管理局、阳朔县水产畜牧技术推广站、阳朔县农业技术推广站、阳朔县蜂业协会。

本文件主要起草人：廖权茂、陈娴静、蒋先彪、陈小丽、朱春刚、陆将存、周剑辉、李岚、彭薇薇、李凤姣、文明、万茂生、诸葛玉权、陆超丽、何春花、诸葛祝、诸葛忠勇、何海碧、谭翠娥、朱志强、朱桥记、黄宏业。

阳朔九龙藤蜂蜜

1 范围

本文件界定了阳朔九龙藤蜂蜜的术语和定义，规定了感官、理化指标、食品安全要求、真实性要求、净含量的质量要求与生产加工过程卫生要求，描述了相应的试验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、运输、贮存与保质期的要求。

本文件适用于预包装阳朔九龙藤蜂蜜。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
 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 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14963 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 18932.16 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 21528 蜜蜂产品生产管理规范
 GH/T 18796 蜂蜜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 SN/T 0852 进出口蜂蜜检验规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

阳朔九龙藤蜂蜜 Yangshuo Jiulongteng Honey

在阳朔县境内，蜜蜂采集九龙藤植物的花蜜与自身分泌物混合后，经充分酿造而成的天然甜物质。

[来源：T/GXAS 432—2022，3.2]

4 质量要求

4.1 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	浅琥珀色至琥珀色
气味	具有九龙藤独特的花香味。无酸或酒的挥发性气味及其它异味
滋味	入口微苦，回味甘甜

表1 感官要求（续）

项目	要求
状态	常温下呈粘稠流体状，不易结晶；结晶后颗粒细腻、柔软，手揉后易溶化
杂质	不含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及正常视力可见杂质

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标	
		特级	一级
水分/(g/100 g)	≤	19.0	22.0
果糖和葡萄糖/(g/100 g)	≥	65.0	
蔗糖/(g/100 g)	≤	3.0	
淀粉酶活性(1%淀粉溶液)/(mL/g·h)	≥	5.0	
羟甲基糠醛/(mg/kg)	≤	40.0	
酸度(1 mol/L氢氧化钠)/(mL/kg)	≤	40.0	
锌/(mg/kg)	≤	25.0	
灰分/(g/100 g)	≤	0.4	

4.3 食品安全要求

污染物限量、兽药残留限量和农药残留限量、微生物限量应符合GB 14963的规定。

4.4 真实性要求

应符合GH/T 18796的规定。

4.5 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官

6.1.1 色泽、气味、滋味

按SN/T 0852规定的方法进行检测。

6.1.2 状态、杂质

在自然光下观察状态，检查其有无杂质。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按SN/T 0852规定的方法进行检验。

6.2.2 果糖和葡萄糖、蔗糖

按GB 5009.8规定的方法进行检验。

6.2.3 淀粉酶活性

按GB/T 18932.16规定的方法进行检验。

6.2.4 羟甲基糠醛

按GB/T 18932.18规定的方法进行检验。

6.2.5 酸度

按SN/T 0852规定的方法进行检验。

6.2.6 锌

按GB 5009.14规定的方法进行检验。

6.2.7 灰分

按GB 5009.4规定的方法进行检验。

6.3 食品安全要求

按GB 14963规定的方法进行检验。

6.4 真实性要求

按GB/T 18932.1规定的方法进行检验。

6.5 净含量

按JJF 1070规定的方法进行检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批次原料、同一班次、同一生产线的产品为一批。

7.2 抽样

按SN/T 0852的规定执行。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前均应进行检验。检验项目为：感官、水分、净含量。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目符合本文件要求时，判定该批次产品合格。

7.4.2 除微生物项目外，其它检验项目中若有不符合本文件要求时，可重新从该批产品中抽样复检。复检结果符合本文件要求时，判定该批次产品为合格；复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批次产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

按GH/T 18796、GB/T 21528的规定执行。

9 保质期

企业可根据自身产品质量状况确定保质期。

参 考 文 献

- [1] T/GXAS 432—2022 阳朔九龙藤蜂蜜生产技术规范
[2] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）
-



中华人民共和国团体标准

阳朔九龙藤蜂蜜

T/GXAS 522—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究