

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20210181

汪氏牌蜂王浆

【原料】 蜂王浆**【辅料】** 无**【生产工艺】**

本品经解冻（18~26℃，24~36h）、过滤、配制、灌装、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】

包装用杯应符合GB 4806.7、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	乳白色，淡黄色或浅橙色
滋味、气味	蜂王浆香气浓，气味纯正，有酸、涩带辛辣味，回味略甜，不得有发酵、发臭等异味
性状	乳浆状，微粘，有光泽，无幼虫，蜡屑等杂质，无气泡
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，%	≥11	GB 9697
水分，%	≤67.5	GB 9697
灰分，%	≤1.5	GB 9697
酸度，(1mol/LNaOH)mL/100g	30~50	GB 9697
总糖(以葡萄糖计)，%	≤15	GB 9697

淀粉	不得检出	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

【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	≤30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤0.92	GB 4789.3 “MPN计数法”
霉菌和酵母, CFU/g	≤50	GB 4789.15
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10

【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	≥1.8	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5g/杯, 允许负偏差≤9%。

【原辅料质量要求】

1. 蜂王浆: 应符合GB 9697《蜂王浆》的规定。
