

新平彝族自治州人民政府电子商务 进农村综合示范县项目领导小组文件

新电商〔2022〕16号

关于印发《新平县农产品网货化流通标准（试行）》的通知》

各电商企业、从事电商经营的合作社和自然人：

为维护全县电子商务经营活动健康秩序，促进全县电子商务健康有序发展，进一步推动电子商务进农村综合示范项目建设，规范全县农产品网货化流通标准，切实保护经营者和消费者的合法权益，根据国家有关法律、法规的规定，结合本县实际，制定《新平县农产品网货化流通标准(试行)》制度，现印发给你们，请贯彻执行。

附：新平县农产品网货化流通标准(试行)

新平县人民政府电子商务
进农村综合示范县项目领导小组办公室
(新平县商务局代章)
2022年11月30日

新平县农产品网货化流通标准（试行）

第一章 总则

第一条 为加强和规范线上流通经营过程中网货化标准,制定本规范。

第二条 本规范适用于所有线上经营主体或销售平台从事农产品线上经营活动的主体单位。

第三条 经营主体应当按照本规范从事线上经营以及流通环节,建立标准化的流通体系。鼓励和支持经营主体采用高于或严于本规范要求的农产品流通技术和管理规范。鼓励主体按照风险控制原则,进行自行检验或委托检验。

第四条 经营主体应直接或间接参与农产品流通中的网货产品标准化制度的制定、执行和修订工作。

第二章 选品标准

（一）产品本身

- 1.本身属性是否符合用户刚需。
- 2.满足用户需求。
- 3.产品在市场上占有率、销售量、预估目前市场容量。

4.产品供应情况是否能满足产品销售上的支持。

5.价格利润,预计可能推广的各种费用。

6.产品的包装设计、产品质量风险评估等是否有权威部门的检测和认证。

(二) 市场竞品数据

1.通过阿里指数、百度指数、电霸工具等第三方工具查看产品类目营销数据和热度,看市场时间和需求。

2.查询该类目该货品前三甲和同水平(销量转化差不多)的店铺目前货品销量、图片、详情、评价等情况,看产品是否可能超越同类产品,或者测量该产品的销售量。

3.如果是长期监测的或者通过第三方监测查询货品或同质化商品的营销周期、价格、质量等维度评估对比,是否打造优势。

(三) 流量测试

1.新品上线前通过自然上架后 3-7 天内流量和转化数,在不干预情况下。

2.通过把新品分别发给社群、购物车等老用户,看评估或下单情况,看有没有消费潜力。

3.通过小范围的预定、认筹等方式测试,通过直通率或钻展单一精准少量消费测试,看转化情况。

(四) 渠道分析

1.产品是否能在全渠道或者用户所在的场景下能够直接触达,避免禁区或无法推广。

2.预估如果要打这款货品,要通过哪些渠道,每个渠道成本围绕数据来说,就是高点击、高转化、高效率、高排名、高利润,性价高等测试。

(五) 知识产权

研发自己的生产(采购)上游标准化体系。主体公司要研发属于自己的知识产权。

第三章 包装标准

(一)包装基本的要求是箱子内要实不能有空隙,标准是无晃动声并用力摁箱子的接缝口而不至于胶带脱落,同时是要考虑到从2米高度自然坠地确保不至于损坏。

(二)涉及空运的物品的包装要特别加强,公路运输一般就1-2次装卸,而空运则可能会有6-7次的装卸过程。

(三)单件重量不超过50公斤;标杆类货物的单件长度不得超出180厘米;板类货物长宽相加不得超出150厘米;对于过小的物品最小包装不能小于运单大小。

(四)严格禁止子母包发运(指2个独立的物品通过简单捆绑、缠绕方式组合到一起成为一件物品)。

(五)一般不怕摔和软质的物品(衣物、包、毛绒玩具)可以采用塑料袋(快递包装袋)包装方式降低运输成本,但是要注意封口。

(六)所有的内件物品先用塑料薄膜或塑料纸先做一层包装。

(七)对于本来带有销售包装的物品,一般商家都已考虑到运输的风险,可以在外面加包1层发泡薄膜后再加2-3层牛皮纸并用胶带反复缠绕即可。

(八)自己包装时可以根据内件物品的不同情况选择3层或5层箱,为了降低成本可以通过团购的方式定制一批不同规格的纸箱。

(九)对于自己包装的一般物品,可以准备些废旧报纸撕开揉碎了在箱内做垫充,用海绵或泡沫塑料碎片则更好。

(十)圆桶状物品的外包装不得短于内件,尺寸较长且易折断的物品应内衬坚实圆棍或硬质塑料的圆桶作为外包装物。此外,没有严格的按照包装要求的标准做将有可能导致得不到赔偿,需要根据不同快递公司规章制度行事。

第四章 生产者标准

根据《国务院关于积极推进“互联网+”行动的指导意见》（国发〔2015〕40号）、《国务院关于印发促进大数据发展行动纲要的通知》（国发〔2015〕50号）和《国务院办公厅关于加快推进重要产品追溯体系建设的意见》（国办发〔2015〕95号）针对农副产品质量安全追溯的要求，通过建立健全本地区消费品质量安全监管、追溯、召回制度，实现产品“生产可记录、安全可预警、源头可追溯、流向可跟踪、信息可存储、身份可查询、责任可认定，产品可召回”的智能化质量安全监管和产品身份信息大数据云平台，实现对区域公用品牌的保护、帮助农产品更好的上行，同时满足汉阴县政府对于企业行为监管的需求。对生产、销售、餐饮服务各环节实施最严格的全过程管理，强化生产经营者主体责任、完善追溯制度。

（一）将线上销售的区域农产品纳入质量安全追溯监管云平台，定位“互联网+溯源”模式，加快重要产品质量监管大数据平台和物联网建设。

（二）本区域包括重要农副产品接入防伪溯源质量保障体系，实现“一品一码”身份监管，通过产品身份证防伪溯源功能，逐步建成统一监管、统一认证、统一规范的产品质量监管体系，为地标性产品、优质产品、知名品牌等重要产品保驾护航。

(三) 树立本区域特色产品原产地品牌统一形象, 打击不法商家滥用特色品牌和外地产品滥竽充数, 实现每件优质产品可追溯、可召回, 强化本区域品牌意识, 提升品牌影响力和溢价空间。

(四) 搭建重要产品大数据云平台, 为政府、企业提供消费用户数据参考, 有利于政府监管和提高企业经营管理水平。

第五章 新平冰糖橙

(一) 选品

选用本年度新鲜上市的果子, 无病虫害, 表面无裂痕。

(二) 标准

项目	特级	一级	二级	三级
外观	无花皮、无溃疡、无伤痕、果形圆润、颜色均匀	轻微花皮一指内、轻微粗皮、单点小溃疡、小疤 1 点 (直径 $\leq 1.5\text{mm}$)	轻微花皮一指内、轻微粗皮、单点小溃疡、小疤 1 点 (直径 $\leq 1.5\text{mm}$)	太阳果、有一定溃疡、有一定畸形、花皮 \geq 果面 30%、果面发青
果径	80mm 以上	70-74mm 75-79mm	60-64mm 65-69mm	50-54mm 55-59mm
甜度	15 度以上	12-14 度	9-11 度	8 度以下

（三）包装

- 1.包装盒上标明冰糖橙的品名、等级、产地；
- 2.生产企业名址、电话；
- 3.果子净重；
- 4.包装盒一般用纸箱制作，需留有透气孔。

（四）运输

运输工具必须清洁卫生、干燥、防雨、防晒，严禁与有毒有害和有异味的物品混运。产品不得露天堆放。

产品仓库必须清洁、干燥、通风、无鼠害。产品不得直接批量堆放在地上，需要放在水果周转框中分开存放。

（五）储存

水果周转筐保存、避光、干燥。

（六）售后

- 1.坏果按比例赔付，即： $\text{支付总金额} / \text{果子总数} * \text{坏果数}$ 。

2.水果在运输途中会有水分蒸发流失，收到后重量会稍有流失，重量误差 100g 左右为不赔付范围。因买家地址太偏/快递超/需自提不及时自提，导致派送时间过长，水果变质，不予理赔，请偏远地区的买家，慎重购买。

3.关于退货：收到坏果，请在签收后 24 小时内联系客服处理，超过 24 小时不予以处理。

4.关于赔付：因买家地址不详，有误，电话联系不上等造成的送货延迟导致的水果腐烂变质，不予以赔偿。

5.注意：由于运输颠簸导致果子有小部分破损，按破损区域酌情理赔，不影响食用的不在理赔范围内。

6.关于拒收：以快递慢不新鲜不想要等理由单方面拒收，卖家不承担责任，因个人原因保存不当放置时间过长不在赔付范围。坏果赔付时请把坏果与快递单号放在一起拍照，一切需与图片凭证为准、不接受没有图片、逾期联系、个人主观喜好、吃完再拍照过来以不好吃、果子不好看等理由的理赔诉求。

第六章 新平沃柑

（一）选品

选用本年度新鲜上市的果子，无病虫害，表面无裂痕。

（二）标准

项目	特级	一级	二级	三级
外观	无花皮、无溃疡、无伤痕、果形圆润、颜色均匀	轻微花皮一指内、轻微粗皮、单点小溃疡、小疤1点（直径 $\leq 1.5\text{mm}$ ）	轻微花皮一指内、轻微粗皮、单点小溃疡、小疤1点（直径 \leq	有一定溃疡、有一定畸形、花皮 \geq 果面30%、果面发青

			1.5mm)	
果径	80mm 以上	70-74mm	60-64mm	50-54mm
		75-79mm	65-69mm	55-59mm
甜度	15 度以上	12-14 度	9-11 度	8 度以下

(三) 包装

普通纸箱、礼盒、泡沫、网套。

1.包装基本的要求是箱子内要实不能有空隙,标准是无晃动声并用力摁箱子的接缝口而不至于胶带脱落,同时是要考虑到从2米高度自然坠地确保不至于损坏。

2.严格禁止子母包发运(指2个独立的物品通过简单捆绑、缠绕方式组合到一起成为一件物品)。

3.对于本来带有销售包装的物品,一般商家都已考虑到运输的风险,可以在外面加包1层发泡薄膜后再加2-3层牛皮纸并用胶带反复缠绕即可。

4.自己包装时可以根据内件物品的不同情况选择3层或5层箱,为了降低成本可以通过团购的方式定制一批不同规格的纸箱。

(四) 运输:三通一达、极兔,有特殊要求发其他快递。

(五) 售后:坏果包赔售后无忧。

1.关于退货：收到坏果，请在签收后 24 小时内联系客服处理，超过 24 小时不予以处理。

2.关于赔付：因买家地址不详，有误，电话联系不上等造成的送货延迟导致的水果腐烂变质，不予以赔偿。

3.理赔标准：单价乘以损坏数量；单价计算方法：产品售价除以总个数=单个数量。

4.注意：由于运输颠簸导致果子有小部分破损，按破损区域酌情理赔，不影响食用的不在理赔范围内。

5.关于损耗：水果在运输途中会有水分蒸发流失，收到后重量会稍有流失，重量误差 100g 左右为不赔付范围。因买家地址太偏/快递超/需自提不及时自提，导致派送时间过长，水果变质，不予理赔，请偏远地区的买家，慎重购买。

6.关于拒收：以快递慢不新鲜不想要等理由单方面拒收，卖家不承担责任，因个人原因保存不当放置时间过长不在赔付范围。坏果赔付时请把坏果与快递单号放在一起拍照，一切需与图片凭证为准、不接受没有图片、逾期联系、个人主观喜好、吃完再拍照过来以不好吃、果子不好看等理由的理赔诉求。

第七章 新平茶叶

（一）选品

在新平高原气候生长的茶树新梢的芽叶、嫩茎，经过加工制成的，可供直接饮用的茶叶。

（二）标准

特级：紧细、匀整、显毫、匀净、陈香浓郁、浓醇、红浓明亮、褐红细嫩；

一级：紧结肥嫩、匀整、较显毫、匀净、浓纯、浓醇、红浓明亮、褐红肥嫩；

二级：紧结较肥嫩、匀整、条匀较显毫匀净、浓纯浓醇、红浓、褐红柔嫩；

三级：条索紧结、匀整、尚显毫、匀净、浓纯、醇厚、红浓褐红尚亮；

四级：肥壮紧结、匀整、尚显毫、有嫩梗、浓纯、醇厚、红浓、褐红欠匀；

五级：条索紧实匀整、略显毫、匀净、纯正、醇和、深红、褐红欠匀；

六级：壮实、尚匀整、褐红、匀净、纯和醇和、深红、褐红欠匀；

七级：肥壮紧实、尚匀整、褐红、匀净、纯和醇和、深红、褐红欠匀；

八级：粗壮、尚匀整、褐红、匀净、纯和、醇和、深红、褐红欠匀、九级粗大尚紧实、尚匀整、褐红、有梗、纯和、平和、深红、褐红欠匀；

九级：粗大稍松、欠匀整、褐红稍花、有梗。

（三）卫生指标

- 1.无异味。
- 2.产品应洁净,不应含有非茶类夹杂物。
- 3.不着色,不添加任何人工合成的化学物质和香味物质。
- 4.卫生标准执行国标 GB9679-88《茶叶卫生标准》规定。

（四）净含量允差

定量包装规格由企业自定。

净含量负偏差

净含量	负偏差	
	净含量的百分比/(%)	g
5g ~ 50g	9	—
50g ~ 100g	—	4.5
100g ~ 200g	4.5	—
200g ~ 300g	—	9
300g ~ 500g	3	—
500g ~ 1kg	—	15
1kg ~ 10kg	1.5	—

10kg ~ 15kg	—	150
15kg ~ 25kg	1.0	—

(五) 包装

1.产品包装上应按 GB7718 规定执行，包装符合 GB/T 191 规定。包装应符合牢固、整洁、防潮、美观的要求。

2.同批茶叶的包装、箱种、尺寸大小、包装材料净重应一致。

3.接触茶叶的包装材料应符合食品卫生要求。所有包装材料应不受杀菌剂、防腐剂、熏蒸剂、杀虫剂等物品的污染，防止二次污染。

4.包装(含大小包装)材料，应是食品级包装材料，主要有：纸板、聚乙烯(PE)、铝箔复合膜、马口铁茶听、白板纸、内衬纸及捆扎材料等。

5.包装上的印刷油墨或标签、封签中使用的粘着剂、印油、墨水等均应无毒。

6.包装用纸应符合 GB11680 规定。

(六) 贮藏

1.新平茶贮藏禁止与化学合成物质接触,严禁与有毒、有害、有异味,易污染的物品接触。搞好防鼠、防虫、防霉工作,严禁使用化学合成的杀虫剂、防鼠剂及防霉剂。

2.新平茶叶仓库应清洁、防潮、避光和无异味,保持通风干燥,周围环境要清洁卫生,远离污染源。提倡低温保存。

3.入库的茶叶标志和批号要清楚、醒目、持久,并将茶叶分批次、等级、品类分别存放。

(七) 运输

1.运输工具应清洁卫生,干燥、无异味。严禁与有毒、有害、有异味,易污染的物品混装、混运。

2.装运前应进行富硒茶叶的质量检查,在标签、批号和茶叶符合的情况下才能运输。填写运输单据,内容正确,项目齐全。

3.运输应稳固、防潮、防雨、防曝晒。装卸时应轻装轻卸,防止碰撞或重压。

(八) 售后

七天无理由退货。

第八章 新平芒果

(一) 选品

新鲜上市的芒果,表面无裂痕溃烂。

(二) 标准

1.芒果等级规格:本标准规定了台农1号芒、金煌芒、贵妃芒、桂热芒82号、凯特(Keitt)芒、圣心(Sensation)芒、吉禄(Zi11)

芒、红象牙芒、白象牙芒等品种的等级规格要求、检验方法、检验规则、包装和标识等。本标准适用于鲜食芒果的等级规格划分。

2.术语和定义：

缺陷 defect

果实在生长发育和采摘运输过程中，由于自然、机械、生物或人为因素的作用,影响果实的商品性状或导致果实部分或全部失去食用价值的现象。

斑痕 scar

由于病虫害、日灼、流胶和机械伤等伤害愈合留下的痕迹。

异味 abnormal flavour

果实发育不良、变质或腐败等散发出的不正常气味或味道。

3.分级标准

指标	一级	二级	三级
果形	具有该品种特征,无畸形,大小均匀。	具有该品种特征,无明显变形。	具有该品种特征,允许有不影响产品品质的果形变化。
色泽	果实色泽正常,着色均匀。	果实色泽正常,75%以上果面着色均匀。	果实色泽正常.35%以上果面着色均匀。
缺陷	果皮光滑,基本无缺陷,单果斑点不超过2个,每个斑	果皮光滑,单果斑点不超过4个斑点。	果皮较光滑,单果斑点不超过每个斑点直径 $\leq 3.0\text{mm}$ 。

	点直径 $\leq 2.0\text{mm}$ 。		
--	---------------------------	--	--

所有级别的芒果，除各个级别的特殊要求和容许度范围外，应满足下列要求：

- 果实发育正常，无裂果；
- 新鲜、未软化；
- 果实无生理性病变,果肉无腐坏、空心等；
- 无坏死组织、无明显的机械伤；
- 基本无病虫害、冷害、冻害；
- 无异常的外部水分,冷藏取出后无收缩；
- 无异味；
- 发育充分,有合理的采收成熟度；
- 带果柄，长度不能超过 1cm。

（三）容许度

一级品允许有不超 5% 质量或数量的果实不符合一级的要求，但应符合二级的要求。

二级果允许有不超 10% 质量或数量的果实不符合二级的要求，但应符合三级的要求。

三级果允许有不超 10% 质量或数量的果实不符合三级的要求，但应符合基本要求。

（四）包装

一致性：同一包装容器内的芒果应产地、品种一样,质量和大小均一。

包装材料：包装容器应符合质量、卫生、透气性强的要求,以保证芒果适宜处理、运输和储存。

标识

包装品或无包装产品应标明产品名称、品种、等级规格、执行标准、生产者、产地、净含量和采收日期等信息。标注的内容应字迹清晰、准确且不易褪色。

(五) 运输：三通一达、极兔，有特殊要求发其他快递。

(六) 售后

1.关于退货：收到坏果，请在签收后 24 小时内联系客服处理，超过 24 小时不予以处理。

2.关于赔付：因买家地址不详，有误，电话联系不上等造成的送货延迟导致的水果腐烂变质，不予以赔偿。

3.理赔标准：单价乘以损坏数量，单价计算方法：产品售价除以总个数=单个数量

4.注意：由于运输颠簸导致果子有小部分破损，按破损区域酌情理赔，不影响食用的不在理赔范围内。

5.关于损耗：水果在运输途中会有水分蒸发流失，收到后重量会稍有流失，重量误差 100g 左右为不赔付范围。因买家地址

太偏/快递超/需自提不及时自提，导致派送时间过长，水果变质，不予理赔，请偏远地区的买家，慎重购买。

6.关于拒收：以快递慢不新鲜不想要等理由单方面拒收，卖家不承担责任，因个人原因保存不当放置时间过长不在赔付范围。坏果赔付时请把坏果与快递单号放在一起拍照，一切需与图片凭证为准、不接受没有图片、逾期联系、个人主观喜好、吃完再拍照过来以不好吃、果子不好看等理由的理赔诉求。

第九章 新平荔枝

（一）选品

荔枝外壳的龟裂片平坦、缝合线明显，果肉是晶莹剔透的。

（二）标准

等级	要求
特级	具有该荔枝品种应有的颜色，且色泽均一致,无褐斑；果实大小均；无机械伤、病虫害未发育成熟的缺陷果。
一级	具有该荔枝品种应有的颜色，且色泽较均匀一致，基本无褐斑；果实大小较均；基本无机械伤病害发育成熟的缺陷果。
二级	基本具有该荔枝品种应有的颜色，且色泽基本均一致，少量褐斑;果实大小基本均；少量机械伤、病害发育成熟

的缺陷果。

（三）基本要求

根据对每个等级的规定和允许误差，同一品种荔枝应符合下列基本条件：

——果实新鲜，发育完整，果形正常，其成熟度达到鲜销、正常运输和装卸的要求；

——果实完好，无腐烂或变质的果实，无严重缺陷果；

——清洁，无外来物；

——表面无异常水分，但冷藏后取出形成的凝结水除外；

——无异常气味和味道。

（四）允许误差按质量计

特级允许有 5% 的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；

一级允许有 8% 的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；

二级允许有 10% 的产品不符合该等级的要求，但应符合基本要求。

（五）规格划分

以果实千克粒数为指标，荔枝分为大（L）中（M）小（S）三个规格。各格的划分如下：

规格	大 (L)	中 (M)	小 (S)
果实千克粒数	<38	38-44	>44
统一包装最多和最少数量的差异	≤6	≤8	≤12

(六) 包装

1.同一包装内产品的产地、等级、规格应一致,包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。

2.包装容器(箱、袋等)要求大小一致、清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味。塑料箱应符合 GB/T 5737 的规定,纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

(七) 净含量及允许误差范围

每个包装单位净含量及允许负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局 2005 75 号的要求。

第十章 新平西尼红糖

(一) 级别

红糖按理化要求的规定分为优级、一级和二级共三个级别。

(二) 感官要求

- 1.色泽自然，呈金黄色至红褐色，无明显黑渣和杂质。
- 2.糖样或其水溶液味甜，具有红糖的芳香味和焦糖的芳香味，无焦苦味。

（三）理化要求

理化要求应符合下表规定：

项目	指标		
	优级	一级	二级
总糖分(蔗糖分+还原糖分) / (g/100 g)	90.0	85.0	83.0
干燥失重 /(g/100 g)	4.0	4.5	4.8
不溶于水杂质 /(mg/kg)	150	250	350

（四）食品安全要求

应符合 GB 13104 的规定

（五）原料要求

应符合 GB/T 10498 的规定

（六）定量包装要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

第十一章 新平红糖

(一) 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有各品种应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。
滋味和气味	具有各品种应有气味和滋味，无异味。	
组织形态	固态，无霉变、无霉斑白膜	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

(二) 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g ≤	80	GB 5009.3
氯化物(以 Cl) 计, % ≤	13	GB 5009.44
总酸(以乳酸计), g/100g ≤	3.0	GB/T 12456
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28

脱氢乙酸钠(以脱气乙酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.121
甜菜素(以环己基氨基磺酸 计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.97
注:同一功能的食品添加剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。		

(三) 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按JJF 1070 规定的方法测定。

(四) 食品添加剂

- 1.食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 2.食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760 有关规定。

(五) 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 规定。

第十二章 新平蜂蜜

(一) 选品

蜜蜂是采集植物的花蜜、分泌物或蜜露,与自身分泌物混合

后，经充分酿造而成的天然甜物质。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。色泽从水白色至深琥珀色。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。

（二）酿造

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。

（三）一般要求

1. 感官要求

色泽：依蜜源品种不同，由水白色、特白色、白色、特浅琥珀色、浅琥珀色、琥珀色至深琥珀色。

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它异味。

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。

状态：

a) 常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶；

b) 不应含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及其它正常视力可见外来杂质；

c)不应有发酵征状。

(四) 理化要求

项目	指标		
	合格品	优级品	特级品
水分% \leq	23	21	19
果糖和葡萄糖含量, % \geq	60	65	70
蔗糖, % \leq	5	5	5
除以下蜂蜜品种外 桉树、柑橘、紫花苜蓿、荔枝、野桂花	10	10	10
酸度 (1mol/L 氢氧化钠), ml/kg \leq	—	40	40
羟甲基糠醛, mg/kg \leq	—	40	20
淀粉酶活性 (1%淀粉溶液), [mV (g·h)] \geq	—	4	8
灰分, % \leq	—	0.4	0.4
甘油, mg/kg \leq	—	—	300

说明：经换算得出波美度

合格品为： ≥ 40 ；

优级品为： ≥ 41 ；

特级品为： ≥ 42 。

（五）安全卫生要求

应符合 GB14963 的规定。

（六）真实性要求

1.蜂蜜中不得添加任何其他物质。

2.如果在蜂蜜中添加其物质，不应以“蜂蜜”或“蜜”作为产品名称或产品名称的主词。

3.蜂蜜中碳-4 植物糖的百分含量不大于 7，非蜂蜜类甜物质不得检出。

（七）产品名称要求

1.产品命名应符合 GB7718 的要求。

2.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)可以在“蜂蜜”前加上表示色泽的形容词；

示例：琥珀色蜂蜜。

c)主要产自一种植物的蜂蜜，并具有相应的物理、化学和微观特性，可以在“蜂蜜”前加上这种植物的名称。

示例：洋槐蜂蜜。

d)可以采用表明物理状态名称；

示例：结晶蜂蜜。

e) 按前款 b)、c)、d)、e)组合方式命名；

f) 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；

示例：东北黑蜂蜂蜜；中华蜜蜂蜂蜜。

g) 本标准第 3.1、3.3、3.4 和 3.6 条术语可以作为产品名称。

(八) 特殊限制要求

1. 不应使用化学或生化处理方法改变蜂蜜的结晶变化。

2. 加热处理时温度不宜过高、时间不宜过长，防止蜂蜜基本成分发生变化，造成质量损害。

(九) 包装

1. 非零售包装

(1) 非零售包装的包装钢桶应符合 GH/T1015-1999 要求。钢桶包装内涂层和内胆有破损不得使用。也可使用其它带盖的食品包装容器。不应使用盛装过药品、燃料油、食用油或其它化工产品的包装容器。塑料包装容器必须符合国家食品安全卫生要求。

(2) 包装容器在使用前应清洗干净，并吹干或晾干。

(3) 包装场地应清洁卫生，并远离污染源。

(4) 灌装人员在操作前应洗手消毒，并穿戴洁净的工作衣帽。

(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。

2. 预包装

(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。

(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。

(十) 标志

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。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 标准规定。

2. 预包装的标签

(1) 应符合 GB 7718 要求。

(2) 产品标准建议标中国蜂产品协会团体标准 T/CBPA0001，符合 GB14963。

(3) 优级品和特级品可以标注：采用中国蜂产品协会团体标准 T/CBPA 0001，优于 GB14963。

(十一) 贮存

1. 贮存场所应清洁卫生，防高温，防风雨，避免日光直射，

远离污染源。

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。

(十二) 常见单一花种蜂蜜的感官特性 (部分)

产品名称	蜜源植物	色泽	气味/滋味	结晶状态
刺槐蜂蜜 (洋槐蜂蜜)	豆科 刺槐	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	特浅琥珀色	香味浓、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	浅琥珀色	略香、甜润	易结晶，结 晶乳白，细 腻
油菜蜂蜜	十字花科 油 菜	琥珀色	甜，略有辛辣或 草青味	极易结晶， 结晶 乳白、细腻
枣树蜂蜜	鼠李科 枣	浅琥珀色、	甜腻	不易结晶

(枣花蜂蜜)		琥珀色、深色	
注：各种蜂蜜的色泽会在贮存和加工过程发生变化。			

第十三章 新平干笋

(一) 选品

原料为新鲜竹笋，色泽要以琉璃色、浅棕黄为好，并且具有光泽；笋节比较紧密、笋片短而阔、笋体肉厚的一般较嫩；折之即断、有清脆声音的为好。

(二) 辅料要求

- 1.竹笋应新鲜、外观正常，无虫蛀、无霉变、无腐败。
- 2.食盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.其他辅料应符合相应标准和规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

(三) 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然
组织形态	呈产品应有的外观形态，无	

	霉变	光线下，观察其色泽、组织形态和杂质嗅其气味，按食用方法品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气味及滋味，无霉味及异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

(四) 理化要求

项目	指标	检验方法
水分/ (%)	≤20.0	GB 5009.3
铅(Pb) / (mg/kg)	≤0.9%	GB 5009.12
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计) / (g/kg)	≤0.1%	GB 5009.34

(五) 食品添加剂

1. 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。
2. 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

(六) 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的进行 3.7 生产加工过程卫生要求应符合 GB14881 的规定。

(七) 包装、标签、标志、运输、贮存

1. 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 、 GB 28050 的规定。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

2.包装

产品应采用符合食品安全的包装材料进行包装，封口严密，不得泄漏。

3.运输

运输产品在运输过程中，防止雨淋受潮，不得与有毒有害的物品混合装运。

4.贮存

产品应存放在阴凉、干燥、通风、清洁卫生的库房内。产品与地面间应有隔离，离地离墙不得存放。严禁与有毒有害物品共同存放。

第十四章 新平干巴

（一）选品

原料和辅料要求：

牛肉：应符合 GB 2707 的规定

食盐：应符合 GB 5461 的规定

白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

(二) 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	产品呈块状、条状和片状，片状产品厚薄、大小基本一致。	将样品放入清洁的白色瓷盘内，置于光线明亮处，目视、鼻嗅将样品熟制后口尝。
气味和滋味	熟制后具有牛干巴固有的气味和滋味，咸淡适中，无异味。	
色泽	瘦肉切面呈棕红色。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

(三) 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100g	≤ 54	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 10 GB/T 12457	GB/T 12457
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB/T 5009.37

亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
三甲胺氮， mg/100g	≤ 2.5	GB/T 5009.179

（四）污染物限量

应符合 GB 2762 中肉制品的规定。

（五）食品添加剂

- 1.食品添加剂的质量应符合相应食品安全标准及有关规定。
- 2.食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

（五）生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

（六）其他

预包装产品的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。