

ICS 65.140
B 47

DB4203

湖北省十堰市地方标准

DB 4203/T 186—2020

中华蜂蜜生产技术规范

2020-08-01 发布

2020-08-10 实施

十堰市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009的规定编写。

本标准由十堰市农业农村局提出并归口。

本标准起草单位：湖北神农蜂语生物产业有限公司、十堰市畜牧技术推广站、十堰市蜂伯安蜂业专业合作社、十堰市畜牧业协会、竹山县畜牧技术推广站、郧阳区畜牧技术推广站、武当山旅游经济特区农村综合服务中心、十堰市信息与标准化所。

本标准主要起草人：陈西喆、王军、尹双双、曾全福、王琳琳、蒋齐仕、王平、蔡翼飞、陈艳芳、王志勇、李锋、马建、朱轶。

本标准由湖北神农蜂语生物产业有限公司负责解释。

本标准实施应用中的疑问，可咨询湖北神农蜂语生物产业有限公司，联系电话19971718458，邮箱710013759@qq.com；对本标准的有关修改意见建议请反馈至湖北神农蜂语生物产业有限公司，联系电话19971718458，邮箱710013759@qq.com。有关标准信息可在地方标准信息服务平台查询，查询网址为：<http://dbba.sacinfo.org.cn/>。

中华蜂蜜生产技术规范

1 范围

本标准规定了中华蜂蜜生产技术要求、贮存、档案管理等。
本标准适用于中华蜂蜜生产技术。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T19168 蜜蜂病虫害综合防治规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

中华蜜蜂

简称中蜂，是东方蜜蜂的一个亚种，属中国独有蜜蜂品种，是我国特有生态地理条件下森林群落及传统农业的主要传粉昆虫。

3.2

采蜜群

又称生产群，生产商品蜜的蜂群。

3.3

流蜜期

外界有一种或多种主要蜜源植物开花，蜂群能产生大量蜂蜜的时期。

3.4

巢蜜

经蜜蜂酿造成熟并封上蜡盖的蜜脾，由蜂巢和蜂蜜两部分组成。有切块巢蜜和格子巢蜜两种形式。

3.4.1

切块巢蜜

将成熟封盖的大块蜜脾按照重量要求切割成一定大小形状的小块蜜脾。

3.4.2

格子巢蜜

将纯蜂蜡巢础放在固定形状的框格中，由蜜蜂筑造巢脾，贮藏蜂蜜，酿造成熟封盖后，连同框格一起取出包装的小块蜜脾。

3.5

分离蜜

从切块巢蜜中分离出来并经过过滤的成熟蜂蜜。

4 生产技术要求

4.1 生产时间

中峰蜂蜜生产不宜安排在3~4月份蜜蜂春繁时期，可选择在5~6月份和10月份两个时间段视蜂群贮蜜情况决定采收与否。

4.2 提前培育采蜜群

4.2.1 在流蜜期前 40~45 天开始培育采蜜群，采蜜群的群势必须达到 4 脾以上，健康无病害。及时合并弱群和失王群，更换消毒过的蜂箱，淘汰旧脾和烂脾，调整到蜂多于脾或蜂脾相称。

4.2.2 外界花粉缺乏或蜂群内储粉少时为蜂群补饲花粉。气温稳定时，适当奖励饲喂糖饲料促使蜂王产卵。子脾达到七成以上时，适时添加新巢脾。

4.2.3 强群出现分蜂前兆（产生大面积雄蜂蛹），应及时从中抽取全部封盖子脾，与弱群中抽取的卵虫脾互换，抑制分蜂。

4.2.4 培育新蜂王，替换产卵力下降的老劣蜂王和出现分蜂前兆蜂群的蜂王。

4.3 流蜜期的蜂群管理

4.3.1 流蜜期前 6~7 天开始限制蜂王产卵，用框式隔王板将蜂王控制在巢箱内一个小区域内，保证区域内有封盖子脾和蜜、粉脾。流蜜期结束前 3~5 天，撤掉隔王板，恢复蜂王产卵。

4.3.2 流蜜期间，每 2~3 天在活隔板内增加贮蜜用空巢脾 1 张。

4.3.3 蜂群酿造蜂蜜期间，应扩大巢门、揭去覆布、打开通风窗，促使蜂箱内水分排出，同时注意遮阴防晒。

4.4 工具要求

4.4.1 生产工具

4.4.1.1 蜂帽、工作服、防蜇手套、喷烟器、蜂刷等工具要求材质安全、无异味。

4.4.1.2 巢础片使用纯中蜂蜡制作；割蜜刀、压蜜机和滤网采用不锈钢或无毒塑料制作；巢蜜框格和包装盒使用食品级塑料制品；贮蜜容器采用带有密封盖的食品级材质制品。

4.4.2 检测工具

准备手持式蜂蜜浓度检测计（折光仪），每次使用前进行校准试验。

4.5 蜂蜜采收

4.5.1 采收前注意事项

4.5.1.1 蜂蜜采收选择在主要蜜源植物的流蜜期的晴天进行。蜂箱内子脾上周贮蜜区蜂蜜 80%封盖时，即可取蜜。流蜜期前期和流蜜中期，可取出蜂箱内全部封盖成熟蜜。流蜜后期，少取或者不取蜜。

4.5.1.2 取蜜前先将蜂场及周边场所打扫干净，保证取蜜场地清洁卫生，无积水和污染源。除巢础和喷烟器以外的所有生产工具使用前必须进行清洗消毒，消毒方法符合 GB/T 19168 标准要求。与蜂蜜直接接触的工具消毒后，用清水漂洗晒干，清洗用水符合 GB 5749 卫生标准。

4.5.2 巢蜜采收

4.5.2.1 切块巢蜜

4.5.2.1.1 缓慢开启蜂箱，使用喷烟器或蜂刷从上向下驱赶蜂群。

4.5.2.1.2 提出蜜脾，选择封盖率 100%的部位，用割蜜刀沿巢框切割，使蜜脾与巢框分离，取出带蜜巢脾，切割修整为合适的形状，放入干净干燥容器中密封保存。

4.5.2.2 格子巢蜜

4.5.2.2.1 格子巢蜜框格安装

流蜜期初期，将放有巢础片的巢蜜框格固定在新巢框中上部，巢蜜框格应紧挨在一起，不留缝隙。安放好巢蜜框格的巢脾放入蜂箱内，巢脾之间的蜂路留 8 mm~10 mm。

4.5.2.2.2 格子巢蜜采收

巢蜜框格内蜜脾的封盖率达到 100%时，按照 4.5.2.1.1 步骤驱赶走蜜蜂，直接连框格带蜜脾一起取出，将框格外的赘蜡等杂物清理干净，放入配套的巢蜜包装盒，盖紧后封口保存。

4.5.3 分离蜜生产

4.5.3.1 压蜜

将切块巢蜜放入压蜜机中压榨分离出蜂蜜。

4.5.3.2 沥蜜

将切块巢蜜捣碎，放在 20~30 目的滤网上，悬置于容器上方沥出蜂蜜。

4.5.3.3 过滤

压榨或沥出的蜂蜜使用 50~80 目的滤网进行过滤，然后放入干净干燥的容器中静置澄清 24 小时，清理蜂蜜表面浮出的蜡屑等杂质后，密封贮存。

4.5.4 采收后清理

4.5.4.1 割取过的巢脾放回原群蜂箱，由蜜蜂清理残蜜。

4.5.4.2 取蜜完毕后迅速打扫操作区域，将洒在地上的蜜滴冲洗干净，清理切割、压榨和过滤后剩下的空脾和蜡渣，另行保存。

4.6 蜂蜜浓度检测

蜂蜜取样 1~2 滴，使用手持式蜂蜜浓度检测计（折光仪）检测蜂蜜浓度度数。成熟蜂蜜浓度须达到波美度 41° Bé 以上（对应含水量 21.2% 以下，含糖量 77.2% 以上）。不达标的蜂蜜不得销售，只能用作蜂饲料。

5 贮存

贮存场地清洁卫生，远离污染源，不得与有毒、有害、有异味物质同库、同处贮存。防潮湿、曝晒、风沙灰尘，防止温度急剧升降。产品按照生产日期或批次分区放置。

6 档案管理

档案应包括养殖和采收人员姓名、生产地点、采收日期、采收方式、浓度、重量、储存情况等。档案保存期 3 年以上。
