

ICS 65.140

B 47

备案号: 20911-2007

DB

北京市地方标准

DB11/T 483—2007

蜂花粉生产技术规范

Technical specification of bee pollen production

2007-06-01 发布

2007-09-01 实施

北京市质量技术监督局 发布

前 言

本标准由北京市园林绿化局提出。

本标准由北京市农业标准化技术委员会果林分会归口。

本标准起草单位：北京市蚕业蜂业管理站、北京市蜂业公司。

本标准主要起草人：刘进祖、吴忠高、孙华彬、张永贵、李海燕、时峰、杜宏业。

蜂花粉生产技术规范

1 范围

本标准规定了原料蜂花粉的定义、生产条件、操作规程、干燥方法、蜜蜂病虫害及包装、标志、贮存和运输。

本标准适用于北京地区原料蜂花粉的生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版本均不适用于本规范，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 15204 食品容器、包装材料用偏氯乙烯-氯乙烯共聚树脂卫生标准

GB 16331 食品包装材料用尼龙 6 树脂卫生标准

GB 16332 食品包装材料用尼龙成型品卫生标准

GB/T 19168 蜜蜂病虫害综合防治规范

NY/T 5139 无公害食品 蜜蜂饲养管理准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蜂花粉 bee pollen

蜜蜂采集被子植物雄蕊花药或裸子植物小孢子囊内的花粉细胞并混入花蜜和分泌物后形成的团粒状物。

3.2

脱粉器 pollen trap

截留归巢蜜蜂后足携带花粉团的器具。

3.3

粉源植物 pollen plants

产生较多的花粉，并为蜜蜂采集利用的植物。

4 生产条件

4.1 气候

气温在 14℃ 以上，风力不大。

4.2 粉源植物

蜂场半径 3km 范围内有集中、成片并处于开花散粉期的粉源植物，没有沙尘等污染。

4.3 蜂群

蜂群群势 6 框蜂以上，健康无病虫害。

4.4 工具

脱粉器、干燥用具及符合食品卫生要求的包装容器、包装物。

4.5 蜂场环境

符合 NY/T 5139 对环境的要求。

5 操作规程

5.1 培育适龄采粉蜂

生产蜂花粉前 45d 左右开始培育适龄采粉蜂。

5.2 组织采粉群

5.2.1 生产蜂花粉前 15d 或进入粉源场地前后，从强群中抽出部分带幼蜂的封盖子脾补充弱群，形成 6 框以上的中等群势的蜂群。

5.2.2 选用产卵能力强的新蜂王。

5.3 生产期蜂群管理

5.3.1 保持巢内有较多的幼虫，维持蜜蜂的采粉积极性。

5.3.2 保持巢内饲料蜜充足，饲料蜜不足时补喂糖浆。

5.3.3 提出巢内多余的花粉脾，只留够作为饲料用的花粉，结合奖励饲喂，刺激蜜蜂采集花粉。

5.4 蜂群陈列

5.4.1 采粉蜂群应背风向阳。

5.4.2 摆放成排的蜂群，全部同时脱粉；如不同时脱粉，要用隔离物将脱粉群与不脱粉群隔开。

5.5 安装脱粉器

5.5.1 垫高生产蜂群蜂箱后部高度，使蜂箱形成前低后高。

5.5.2 清理巢门及其周围的箱壁，保持与花粉接触部位的干净。

5.5.3 脱粉器具与蜂箱箱体间要安装紧密，保证工蜂仅能通过脱粉器具出入蜂箱脱粉。

5.6 采收蜂花粉

5.6.1 采粉期如在流蜜期，应错开取蜜时间。可在每天上午 11 时前进行集中采粉。11 时后取下脱粉器，中午、下午生产蜂蜜。

5.6.2 脱粉结束时，及时收取脱下的蜂花粉，蜂花粉在脱粉器内放置的时间不能超过 8h。闷热天气，用带集粉盒的巢门脱粉器采收蜂花粉时，每 2h 收取一次盒内的蜂花粉。

5.6.3 收取蜂花粉后，要将脱粉器具及时清洗、消毒。

6 蜂花粉的干燥

蜜蜂采集的新鲜蜂花粉含水量在 15%~40%之间，除立即置于-5℃以下冻存外，均需及时对新鲜的蜂花粉进行干燥处理至含水量 8%以下，以防发酵和霉变。如当天干燥处理不能达到指标要求，需用容器密封保存，预防夜里湿度增大而吸水。

6.1 晴天遮光晾晒

6.1.1 基本要求

——蜂花粉遮光晾晒地点应远离公路、铁路和有扬尘的地方；

——不得在沥青、油布上晾晒花粉；

——晾晒花粉应尽量避免阳光直射。

6.1.2 着地遮光晾晒

将采收到的新鲜蜂花粉均匀地摊在干净的纸或布上，厚度约 1cm~2cm，罩上防蝇防尘遮光纱网，进行遮光晾晒，晾晒过程中应勤翻动，翻动时动作轻缓，避免团粒破碎。

6.1.3 离地遮光晾晒

将采收的新鲜蜂花粉摊放在用架撑起、离地面80cm~100cm的细纱网上，进行遮光晾晒通风干燥。

6.2 自然风干

将采收到的新鲜蜂花粉摊在干净的细纱网上，厚度不超过 2cm，放在干燥通风处自然风干，自然风干法是阴、雨天的应急措施，难以使蜂花粉含水量降至 8%以下，还需采用其他方法继续干燥。

6.3 热风干燥

将新鲜蜂花粉均匀地摊在干净细纱网上,厚度约 2cm,在特制的干燥箱中或干燥室内用热风机吹干,干燥温度不超过 48℃。

7 蜂花粉生产期蜜蜂病虫害防治

按照 GB/T 19168 执行。

8 包装

8.1 包装材料应符合 GB 15204、GB 16331、GB 16332 的要求。

8.2 包装密封、牢固、防潮、整洁,便于装卸、仓储和运输。

8.3 包装场地清洁卫生,远离污染源。

9 标志

蜂花粉的包装上贴挂标签,标识内容包括蜂场名称、场主姓名、蜂花粉品种、毛重、皮重、净重、产地和生产日期。

10 贮存

10.1 短期临时存放可存于阴凉、干燥、通风处,避免日晒雨淋及有毒有害物质的污染。

10.2 长期贮存既可贮于清洁、干燥、无异味的专用冷库,温度控制在-5℃以下,也可用真空充氮法贮存。

10.3 不同产地、不同品种、不同等级、不同季节生产的蜂花粉分别贮存。

10.4 贮存场所应清洁卫生,不得与有毒、有害、有异味的物品同处贮存。

11 运输

11.1 运输前检查包装是否完整、标签是否清楚。

11.2 运输工具干净无污染。

11.3 轻装轻卸,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

11.4 运输过程中,要避免高温,注意防雨、防潮、防风沙、防曝晒。