

蜂蜜检测机构 国联质检蜂蜜产品检测中心

产品名称	蜂蜜检测机构 国联质检蜂蜜产品检测中心
公司名称	国联质量检测
价格	.00/件
规格参数	检测机构:国联质检 检测标准:国标、企标、地标等 检测周期:5-7天(特殊项目除外)
公司地址	西咸新区沣东新城协同创新港8号楼
联系电话	17792359878 18092379637

产品详情

《蜂蜜检测报告》

一、产品成分分析

蜂蜜是一种天然的甜味食品，由蜜蜂从植物花蕾中采集而来，并通过加工、贮存等过程形成的胶体物质。蜂蜜的成分可以分为主要成分和次要成分两类。主要成分包括葡萄糖、果糖和水，占蜂蜜总体积的80%以上；次要成分包括多种物质，如各种氨基酸、维生素、矿物质等。不同的蜂蜜从成分上都存在差异。

二、检测项目

- 粘稠度** 蜂蜜的粘度是影响蜂蜜品质的一个重要指标。我们使用粘度计对样品粘度进行测量，具有较高的准确性和可信度。
- 氨基酸含量** 氨基酸是蜂蜜中的一种主要次要成分，也是反映蜂蜜品质的重要指标。我们采用高效液相色谱（HPLC）方法检测蜂蜜氨基酸含量，有效保证了检测的准确性和可靠性。
- 过氧化值** 过氧化值是反映蜂蜜中过氧化物含量的指标。过量的过氧化物会导致蜂蜜变质，影响品质和食用安全。我们采用酰胺蓝亚硫酸盐法对蜂蜜过氧化值进行快速检测。
- 含糖量** 含糖量是蜂蜜的重要指标之一，也是影响蜂蜜保质期和口感的重要因素。我们采用折光仪法和重量法来测量蜂蜜的含糖量，确保检测结果的性。

三、标准

国家对蜂蜜的标准有相关的规定，包括《蜂蜜》（GB/T19598-2006）和《蜜蜂产品分类和标志》（GB/T20581-2006）等。蜂蜜中应含有一定量的氨基酸、微量元素、酶

等物质，如过度加热、掺杂等都会损坏这些物质，降低蜂蜜品质。

四、问答

1、为什么要检测蜂蜜

蜂蜜的品质和口感会受到多种因素的影响，包括植物来源、蜜蜂品种、气候环境等。而一些不法商家会在生产过程中掺杂劣质蜂蜜或添加其他物质，严重影响食品安全和公共卫生。检测蜂蜜可以帮助消费者了解蜂蜜的成分和品质，选择优质、安全的蜂蜜。

2、蜂蜜检测一般需要多长时间

蜂蜜检测的时间根据具体的检测项目和样品数量而定。一般来说，如果只需进行基础项目的检测，如含糖量等，检测时间可以在3个工作日内完成。如果需要进行综合性的检测，时间会稍微长一些。

3、蜂蜜检测对消费者有哪些好处

蜂蜜是一种天然健康的食品，但由于市场上存在一些假冒伪劣产品，消费者很难区分。通过蜂蜜检测，消费者可以了解到蜂蜜的真实成分和品质，选择更安全、更健康的产品。同时，也可以促进商家遵守相关的标准和法律法规，推动市场规范发展。

检测对象	检测内容	
蜂蜜	色泽、果糖和葡萄糖、蔗糖、锌（Zn）、菌落总数/（CFU/g）、志贺氏菌、嗜渗酵母计数、大肠菌群/（MPN/g）、霉菌计数/（CFU/g）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、羟甲基糠醛、淀粉酶值、水分、铅（以Pb计）、氟胺氰菊酯、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、强力霉素、土霉素、金霉素、四环素、氯霉素、甲硝唑、地美硝唑（限2020年4月1日及之后生产的产品检测）、预包装食品标签、净含量、预包装食品营养成分表、灰分、滋味、气味、状态、感官、氟氯苯氰菊酯、双甲脒、蝇毒磷、氟胺氰菊酯、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑、糖精钠、安赛蜜、铝的残留量	蜂蜜国家标准GB 1496 蜂蜜行业标准GH/T 18
蜂蜜（药用）	性状、相对密度、水分、酸度、淀粉和糊精、寡糖、5-羟甲基糠醛、蔗糖和麦芽糖、果糖和葡萄糖	《中华人民共和国药典
蜂王浆	感官要求、水分、10-羟基-2癸烯酸、蛋白质、总糖（以葡萄糖计）、灰分、酸度（1mol/L/NaOH）、淀粉、净含量、预包装食品标签	GB 9697-2008