

ICS 65.140
B 47



中华人民共和国国家标准

GB/T 21532—2008

蜂王浆冻干粉

Lyophilized royal jelly powder

2008-04-09 发布

2008-09-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位：国家蜂产品质量监督检验中心、广州市宝生园有限公司、中华全国供销合作总社、广州蜂产品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人：潘建国、郑尧隆、李立群、李子健。

本标准为首次发布。

蜂王浆冻干粉

1 范围

本标准规定了蜂王浆冻干粉的等级、要求、试验方法、包装、标志、贮存与运输要求。
本标准适用于蜂王浆冻干粉的加工与销售。

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)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 5048 防潮包装

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 9697 蜂王浆

GB/T 12339 防护用内包装材料

GB/T 15171 软包装件密封性能试验方法

GB/T 17344 包装 包装容器 气密试验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蜂王浆冻干粉 **lyophilized royal jelly powder**

蜂皇浆冻干粉

通过真空冷冻干燥方法加工制成的脱水蜂王浆粉末。

4 要求

4.1 原料要求

应符合 GB/T 9697 的规定。

4.2 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	乳白色或淡黄色
状态	粉末状,无肉眼可见黑点
气味	有蜂王浆香气,气味纯正,不得有发酵、发臭等异味
滋味	有明显的酸、涩、辛辣味,回味略甜

4.3 等级和理化要求

等级和理化要求见表 2。