

ICS 67.180.10  
B 47



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 9697—2002  
代替 GB/T 9697—1988

---

## 蜂 王 浆

Royal Jelly

2002-08-23 发布

2003-03-01 实施

---

中 华 人 民 共 和 国  
国家质量监督检验检疫总局 发布

## 前 言

本标准是对 GB/T 9697—1988《蜂王浆》标准的修订。主要修订内容如下：

- 简约了等级划分；
- 调整了优等品中 10-羟基-2-癸烯酸含量的下限值；
- 抽样规则和验收规定改为检验规则；
- 灰分的试验方法改用国家食品卫生标准方法；
- 10-羟基-2-癸烯酸含量的试验方法增加了高效液相色谱法，并作为仲裁方法；
- 参照 GB/T 5009.7—1985《食品中还原糖的测定方法》和 GB/T 5009.8—1985《食品中蔗糖的测定方法》修订了总糖的试验方法；
- 附录并入正文。

本标准中蛋白质的试验方法参照中华人民共和国药典的半微量方法制定；10-羟基-2-癸烯酸含量试验方法的高效液相色谱法参照 SN/T 0854—2000《进出口蜂王浆及蜂王浆冻干粉中 10-羟基-2-癸烯酸的检验方法》制定。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准起草单位：国家蜂产品质量监督检验中心、中华全国供销合作总社蜂产品质量监督检验中心（广州）。

本标准主要起草人：曾纪琰、李子健、郝芳、潘建国、郑尧隆。

# 蜂 王 浆

## 1 范围

本标准规定了蜂王浆的等级、质量、试验方法、生产、包装、标志、贮存与运输要求。

本标准适用于蜂王浆的生产、销售。

注：蜂王浆系工蜂舌腺和上腭腺分泌的浆状物质。别名王浆、蜂皇浆、蜂乳。

## 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 601—1988 化学试剂 滴定分析（容量分析）用标准溶液的制备

GB/T 5009.4—1985 食品中灰分的测定方法

## 3 要求

### 3.1 产品等级和感官要求

产品等级和感官要求见表1。

表1 产品等级和感官要求

项目	优 等 品	合 格 品
色泽	乳白色	乳白、淡黄至黄红色
状态	乳浆状或浆状朵块形，微粘，光泽明显；无蜡屑等杂质；无气泡	乳浆状，微粘有光泽感；无蜡屑等杂质；无气泡
气味	蜂王浆香气浓，气味纯正	有蜂王浆香气，气味纯正
滋味	有明显的酸、涩味，带辛辣味，回味略甜；不得有发酵、发臭等异味	有酸、涩味，带辛辣味，回味略甜；不得有发酵、发臭等异味
注：蜂王浆香气，即略带花蜜香和辛辣气。		

### 3.2 产品等级和理化要求

产品等级和理化要求见表2。

表2 产品等级和理化要求

指 标	优 等 品	合 格 品
水分/%	≤ 67.5	69.0
10-羟基-2-癸烯酸/%	≥ 1.6	1.4
蛋白质/%	≥ 11	
酸度/[（1 mol/L NaOH）mL/100 g]		30~53
灰分/%	≤ 1.5	
总糖（以葡萄糖计）/%	≤ 15	
淀粉		不得检出