

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Mật ong có nhiều màu từ gần như không màu đến màu nâu sẫm
2. Mùi	Thơm đặc trưng của mật ong
3. Vị	Từ ngọt nhẹ đến ngọt khé
4. Trạng thái	Từ lỏng sánh cho đến kết tinh

4.3 Các chỉ tiêu lý-hóa

4.3.1 Hàm lượng nước

Hàm lượng nước đối với mật ong từ hoa và mật ong từ cây thuộc chi thạch thảo (*Calluna*): Không lớn hơn 23 %, còn đối với mật ong của một số loại cây từ lá: Không lớn hơn 21 %.

4.3.2 Hàm lượng đường

4.3.2.1 Tổng hàm lượng fructose và glucose

Mật ong từ dịch cây, hỗn hợp của mật từ dịch cây và mật hoa: Không nhỏ hơn 45 g/100 g. Đối với các loại mật ong còn lại: Không nhỏ hơn 60 g/100 g.

4.3.2.2 Hàm lượng sucrose

a) Các loại mật ong từ Cỏ linh lăng (*Medicago sativa*), các loài cam quýt (*Citrus* spp.), dương hòe (*Robinia pseudoacacia*), chi *Hedysarum*, loài *Banksia menziesii*, bạch đàn trắng (*Eucalyptus camaldulensis*), các loài *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milligani*: Không lớn hơn 10 g/100 g. Đối với mật ong từ Cây oải hương (*Lavandula* spp.), cây mồ hôi (*Borago officinalis*): Không lớn hơn 15 g/100 g. Các loại mật ong còn lại: Không lớn hơn 5 g/100 g.

4.3.2.3 Hàm lượng đường C-4

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL** Pro để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279** **DD: 0906 22 99 66**

4.3.3 Hàm lượng hydroxymethylfurfural

a) Mật ong sau khi chế biến và/hoặc trộn: Không lớn hơn 40 mg/kg.

b) Mật ong từ các nước hoặc khu vực nhiệt đới: Không lớn hơn 80 mg/ kg.

4.3.4 Hoạt lực diastasa

a) Mật ong sau khi chế biến và/hoặc trộn: Không nhỏ hơn 8 đơn vị Schade.

b) Mật ong có hàm lượng enzym tự nhiên thấp: Không nhỏ hơn 3 đơn vị Schade.

4.3.5 Độ axit tự do

Các loại mật ong: Không lớn hơn 50 mili đương lượng axit/1000 g.

4.3.6 Độ dẫn điện

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL** Pro để sử dụng

được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279** **DD: 0906 22 99 66**

b) Mật ong của cây hạt dẻ và mật ong từ dịch cây và hỗn hợp của chúng, không kể các loại được liệt kê trong c); Không nhỏ hơn 0,8 mS/cm.

c) Không bao gồm cây dương mai (*Arbutus unedo*), chi đỗ quyên (thạch nam) (*Erica*), chi bạch đàn (*Eucalyptus*), cây đoan (*Tilia* spp.), cây thạch thảo (*Calluna vulgaris*), cây trầm (tràm trà) (chi *Leptospermum* và *Melaleuca* spp.).

4.3.7 Hàm lượng chất rắn không tan trong nước

a) Các loại mật ong không phải là mật ong ép: Không lớn hơn 0,1 g/100 g.

b) Mật ong ép: Không lớn hơn 0,5 g/100 g.

4.4 Chất nhiễm bẩn

4.4.1 Dư lượng kim loại nặng

Dư lượng kim loại nặng trong mật ong không vượt giới hạn cho phép theo quy định hiện hành.

4.4.2 Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL** Pro để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279** **DD: 0906 22 99 66**

4.4.3 Dư lượng thuốc thú y

Dư lượng thuốc thú y trong mật ong phải tuân thủ các quy định hiện hành.

4.5 Vệ sinh

4.5.1 Mật ong cần được chế biến và xử lý theo TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003) và các quy phạm thực hành khác có liên quan

4.5.2 Mật ong cần tuân thủ các quy định về vi sinh vật theo TCVN 9632: 2013.

5 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

5.1 Lấy mẫu, theo TCVN 5261:1990

5.2 Chuẩn bị mẫu, theo AOAC 920.180.

5.3 Xác định cảm quan, theo TCVN 5262:1990

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL** Pro để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279** **DD: 0906 22 99 66**

5.5 Xác định hàm lượng các loại đường

5.5.1 Tổng hàm lượng đường fructose và glucose, theo TCVN 5266:1990.

5.5.2 Hàm lượng sucrose, theo TCVN 5269:1990.

5.5.3 Hàm lượng đường C4, theo AOAC 998.12.

5.6 Xác định hàm lượng hydroxymethylfurfural, theo TCVN 5270:2008.

5.7 Xác định hoạt lực diastasa, theo TCVN 5266:2008.

5.8 Xác định độ axit, theo TCVN 5271:2008.

5.9 Xác định hàm lượng chất rắn không tan trong nước, theo TCVN 5264:1990.

5.10 Xác định độ dẫn điện, theo TCVN 12395:2018.

...

...

...

Bạn phải **đăng nhập** hoặc **đăng ký** Thành Viên **TVPL** Pro để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279** **DD: 0906 22 99 66**

6.1 Bao gói

Bao gói chứa đựng mật ong phải được làm từ các vật liệu phù hợp với bao bì thực phẩm, không bị thôi nhiễm làm ảnh hưởng đến chất lượng mật ong.

6.2 Ghi nhãn

6.2.1 Ghi nhãn sản phẩm mật ong

Ghi nhãn đối với sản phẩm mật ong phải được ghi trên bao bì hoặc trong tài liệu kèm theo. Việc ghi nhãn thực hiện theo quy định hiện hành và cần ghi rõ các nội dung sau đây:

6.2.2 Tên sản phẩm

6.2.2.1 Tên của sản phẩm phù hợp với tiêu chuẩn này phải được ghi là "mật ong".

6.2.2.2 Đối với mật ong thu từ mật hoa, tên sản phẩm được ghi là "mật ong hoa".

6.2.2.3 Mật ong có thể được đặt tên theo địa danh hoặc tên vùng nếu mật ong chỉ được sản xuất riêng trong khu vực liên quan đến tên gọi.

...

...

...

Bạn phải **đăng nhập** hoặc **đăng ký** Thành Viên **TVPL** Pro để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279** **DD: 0906 22 99 66**

6.2.2.5 Khi mật ong được đặt tên theo nguồn gốc loài hoa hoặc nguồn gốc thực vật, tên thường gọi hoặc tên khoa học của loài cây cho mật phải được ghi gần với từ "mật ong".

6.2.2.6 Khi mật ong được đặt tên theo nguồn gốc thực vật hoặc theo tên địa danh hoặc tên vùng, thì tên quốc gia nơi sản xuất mật ong cũng phải được nêu rõ.

6.2.2.7 Các tên gọi phụ được liệt kê trong 6.2.2.8, có thể không cần sử dụng trừ khi mật ong phù hợp với việc mô tả thích hợp trong đó. Các loại trong 6.2.2.9 phải được nêu rõ.

6.2.2.8 Mật ong có thể được đặt tên theo phương pháp lấy mật từ tổ ong.

a) Mật ong ly tâm: Mật ong thu được bằng cách ly tâm các bánh tổ chứa mật đã được cắt vít nắp.

b) Mật ong vắt: Mật ong thu được bằng cách vắt các bánh tổ chứa mật.

c) Mật ong tự chảy: Mật ong thu được bằng cách để mật ong tự chảy từ các bánh tổ chứa mật.

d) Mật ong bánh tổ: Mật ong thu được ở tầng kế bằng cách cắt nguyên từ phần tổ ong có chứa mật đã được vít nắp.

6.2.2.9 Mật ong có thể được đặt tên theo trạng thái dạng lỏng hoặc kết tinh hoặc hỗn hợp của cả hai dạng.

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL** Pro để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

Phương tiện vận chuyển mật ong phải đảm bảo điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định hiện hành. Khi được vận chuyển và bốc dỡ, mật ong phải được đậy kín, chèn lót, tránh đổ vỡ.

6.4 Bảo quản

Mật ong được bảo quản tại nơi khô ráo, đảm bảo vệ sinh, tránh ánh sáng trực tiếp, không có mùi lạ và ẩm mốc.

Không xếp chung mật ong với các vật tư, dụng cụ và hóa chất ô nhiễm.

Phụ lục A

(Quy định)

Mật ong hoa Đơn buốt

A.1 Phạm vi áp dụng

Phụ lục này quy định các yêu cầu kỹ thuật đối với mật ong lấy từ nguồn hoa Đơn buốt (*Bindens pilosa* L.) thuộc Họ Cúc (*Asteraceae*), Bộ Cúc (*Asterales*), còn có tên gọi khác là cây Càng cua, cây Cúc áo, cây Đơn kim, cây Xuyên chi.

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL** Pro để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279 DD: 0906 22 99 66**

A.2.1 Yêu cầu cảm quan

A.2.1.1 Màu sắc

Màu hồ phách rất sáng hoặc hồ phách sáng.

A.2.1.2 Mùi

Mùi thơm nhẹ đặc trưng đến thơm nặng đặc trưng.

A.2.1.3 Vị

Cò vị ngọt nhẹ đến ngọt đậm.

A.2.1.4 Trạng thái

Dạng sánh đồng nhất đặc trưng.

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL** Pro để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT:** (028) 3930 3279 **DD:** 0906 22 99 66

A.2.2.1 Độ dẫn điện

Không lớn hơn 0,3 mS/cm.

A.2.2.2 Độ axit tự do

Không lớn hơn 15 mili đương lượng axit/ 1000 g.

A.2.2.3 Hoạt lực diastase

Không nhỏ hơn 2,6 đơn vị Schade.

A.2.2.4 Số lượng hạt phấn hoa đơn buột

Không nhỏ hơn 50 000 hạt phấn/1 g.

A.2.2.5 Tỷ lệ hạt phấn hoa đơn buột

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL** Pro để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT:** (028) 3930 3279 **DD:** 0906 22 99 66

A.3 Phương pháp xác định

A.3.1 Xác định cảm quan, theo TCVN 5262:1990

A.3.2 Xác định hoạt lực diastase, theo TCVN 5266:2008.

A.3.3 Xác định độ axit, theo TCVN 5271:2008.

A.3.4 Xác định độ dẫn điện, theo TCVN 12395:2018.

A.3.5 Xác định số lượng hạt

Cân 5 g mật ong vào ống ly tâm dung tích 15 ml. Thực hiện lặp lại 3 lần đối với mỗi mẫu.

Thêm 10 ml nước cất (40 °C) để pha loãng mật ong, lắc đều đến khi mật ong tan đều.

Ly tâm dung dịch mật ong này trong 15 min ở tốc độ ly tâm 15 000 r/min

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL** Pro để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279** **DD: 0906 22 99 66**

Thêm tiếp 10 ml nước cất từ 20 °C đến 40 °C), lắc đều để hòa tan phần cặn thu được sau ly tâm lần 1.

Ly tâm lần 2 tương tự lần 1. Cạn bỏ phần dung dịch nổi phía trên, giữ lại cặn.

Phần thu được trong ống ly tâm là các vật chất không tan trong mật ong, bao gồm phấn hoa. Làm khô mẫu chờ xử lý tiếp theo.

Xác định thành phần và đếm số lượng hạt phấn có trong mẫu mật ong.

Hòa tan phần cặn thu được vào 1,0 ml nước cất

Lên tiêu bản, sử dụng kính hiển vi, buồng đếm hồng cầu Neubauer: Đếm số lượng hạt phấn hoa trên diện tích 25 hình vuông ở giữa buồng đếm (mỗi ô vuông một lần nữa được chia thành 16 ô vuông nhỏ hơn). Các quy tắc đếm: đếm theo đường zig zắc. Đếm tất cả phấn hoa trong khu vực đường biên bên trên và bên trái của khu vực đếm. Phấn hoa nằm trên đường bên trái và trên cùng mà đếm hai nhưng tính một. Không đếm phấn hoa trên đường biên bên phải và đáy của khu vực đếm và thiết bị chụp ảnh để xác định hình dạng, màu sắc, và số lượng của từng loại hạt phấn có trong mỗi mẫu mật.

A.3.6 Xác định tỷ lệ hạt phấn hoa đơn buốt

Tiến hành ly tâm, tinh sạch hạt phấn có trong mật ong bằng phương pháp mục A.3.1. Dùng kính hiển vi để đo kích thước hạt phấn, kết hợp với hình dạng và màu sắc, từ đó tra cứu, kết luận xác định hạt phấn loài hoa đơn buốt và mật độ của chúng trong từng mẫu mật. Xác định tỷ lệ hạt phấn thông qua số lượng hạt phấn hoa đơn buốt trên tổng số hạt phấn thu được.

Thư mục tài liệu tham khảo

...

...

...

Bạn phải [đăng nhập](#) hoặc [đăng ký](#) Thành Viên **TVPL** Pro để sử dụng được đầy đủ các tiện ích gia tăng liên quan đến nội dung TCVN.

Mọi chi tiết xin liên hệ: **ĐT: (028) 3930 3279** **DD: 0906 22 99 66**

[2] *Nuôi ong nội địa Apis Cerana ở Việt Nam*. TS. Phùng Hữu Chính. NXB Hà Nội, Hà Nội, 2012

[3] CODEX STAN 12-1981. CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION, *Revised Codex standard for Honey*; 2001.

[4] IS 4914:1994 *India standard Extracted honey- Specification (Second Revision)*

[5] TAS 8003-2556 (2013) *Thai Agricultural standard HONEY*.