



411322S-2022



蒙品优材（方城）食品有限公司企业标准

Q/MFS 0006S-2022

# 即食燕窝

2022-05-19 发布

2022-05-19 实施

蒙品优材（方城）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由蒙品优材（方城）食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马领。

H N

Q B

# 即食燕窝

## 1 范围

本标准规定了即食燕窝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕窝为主要原料，经浸泡（涨发）、挑杂质、清洗后加入生活饮用水，添加或不添加冰糖、红糖、黑糖、白砂糖中的一种或几种，加入或不加入蜂蜜、牛奶、椰汁、琼脂、银耳、梨、木瓜、红枣、百合、莲子、枸杞子、桂圆、甘草、茯苓、金银花、蒲公英、槐花、栀子、白芷、山楂、白果、桂花、阿胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、高汤（净膛鸡、鸽中的一种或几种，经清洗、加水熬制、过滤）、食用盐、蚝油、干贝汁、花生酱、香辛料油（葱、姜、蒜、花椒、八角、当归、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮中的几种，经大豆油或花生油油炸、过滤）、老抽、生抽、食用玉米淀粉、味精、鸡精调味料中的一种或几种，经调配、蒸煮、灌装封口、高温灭菌、冷却、包装加工而成的即食燕窝。

根据添加辅料不同分为：即食燕窝（原味）、调配型即食燕窝、红烧即食燕窝。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 燕窝应质地坚硬而易碎，断面呈角质样，无异味、无霉变、腐败变质、生虫现象，白燕窝色洁白或微带黄色符合 GH/T 1092 的规定，亚硝酸盐 $\leq 30\text{mg/kg}$ 。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.9 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 红枣、百合、莲子、枸杞子、桂圆、甘草、茯苓、金银花、蒲公英、槐花、栀子、阿胶、白芷、山楂、白果、木瓜应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.11 桂花应干燥、无虫蛀、无霉变，具有桂花应有的香气，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.13 牛奶应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.14 椰汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.15 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.16 净膛鸡、鸽应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 干贝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.20 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.21 葱、姜、蒜、花椒、八角、当归、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 大豆油、花生油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 老抽、生抽应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
容 器	密封完好，无泄漏，无胖听，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取样品一瓶（罐）置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其容器、性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
性 状	瓶（罐）内含悬浮状燕窝，呈黏稠丝状或块状悬浮物或丝状，允许少量可摇匀的沉淀物	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品特有的气滋味，无异味，口感爽滑，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，可允许少量天然绒毛及细微小黑点存在	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
唾液酸（N-乙酰神经氨酸）/（mg/g）	≥	0.5	GB/T 30636
蛋白质/（g/100g）	≥	1.0	GB 5009.5
*总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.3	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.01	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.05	GB 5009.17

锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计) / (mg/kg)	≤	150	GB 5009.16
展青霉素 <sup>b</sup> / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
米酵菌酸 <sup>c</sup> / (mg/kg)	≤	0.25	GB 5009.189
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品；</p> <p>b 仅限添加山楂的产品；</p> <p>c 仅限添加银耳的产品。</p>			

#### 2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

#### 2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以燕窝为主要原料，经浸泡（涨发）、挑杂质、清洗后加入生活饮用水，添加或不添加冰糖、红糖、黑糖、白砂糖中的一种或几种，加入或不加入蜂蜜、牛奶、椰汁、琼脂、银耳、梨、木瓜、红枣、百合、莲子、枸杞子、桂圆、甘草、茯苓、金银花、蒲公英、槐花、栀子、白芷、山楂、白果、桂花、阿胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、高汤（净膛鸡、鸽中的一种或几种，经清洗、加水熬制、过滤）、食用盐、蚝油、干贝汁、花生酱、香辛料油（葱、姜、蒜、花椒、八角、当归、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮中的几种，经大豆油或花生油油炸、过滤）、老抽、生抽、食用玉米淀粉、味精、鸡精调味料中的一种或几种，经调配、蒸煮、灌装封口、高温灭菌、冷却、包装加工而成的即食燕窝。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

蒙品优材（方城）食品有限公司

QB