



412024S-2022



河南真燕美食品有限公司企业标准

Q / H Z Y M 0 0 0 1 S - 2 0 2 2

即食燕窝

2 0 2 2 - 0 7 - 2 4 发 布

2 0 2 2 - 0 7 - 2 4 实 施

河南真燕美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南真燕美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李昱宾、郭凯丽。

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。

本标准适用于以干燕窝（投料量 $\geq 2.4\%$ ）、生活饮用水（经反渗透处理）为主要原料，经预处理（浸泡除杂），添加或不添加冰糖、枸杞、红枣中的一种或几种，再经灌装、炖煮杀菌、冷却、包装加工而成的非商业无菌即食燕窝（方便食品）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：即食燕窝、即食枸杞燕窝、即食红枣燕窝。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干燕窝应符合 GH/T 1092 的规定同时干燕窝中亚硝酸盐 $\leq 30\text{mg/kg}$

2.1.2 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 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
性状	粘稠状液态	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
固形物, %	≥ 48	GB/T 10786
蛋白质, g/100g	≥ 0.8	GB 5009.5
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.15

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干燕窝（投料量 $\geq 2.4\%$ ）、生活饮用水（经反渗透处理）为主要原料，经预处理（浸泡除杂），添加或不添加冰糖、枸杞、红枣中的一种或几种，再经灌装、炖煮杀菌、冷却、包装加工而成的非商业无菌即食燕窝（方便食品）。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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南真燕美食品有限公司

H N

Q B