



412406S-2022



洛阳唐一生物科技有限公司企业标准

Q/LTY 0001S-2022

# 冻干燕窝（方便食品）

2022-08-30 发布

2022-08-30 实施

洛阳唐一生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳唐一生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：司马鹏英。

H N

Q B

# 冻干燕窝（方便食品）

## 1 范围

本标准规定了冻干燕窝（方便食品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕窝为原料，经前处理、蒸煮、成型或不成型、冷冻干燥、包装制成的用开水冲调即可食用的冻干燕窝（方便食品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 燕窝应洁净、卫生，丝条状，丝瓜络样，角质状，偶见绒羽，质坚而韧，对光呈半透明，并符合GH/T 1092和《卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函》（卫监督函〔2012〕62号）的有关规定，其亚硝酸盐含量 $\leq 30\text{mg/kg}$ 。

2.1.2 生产用水应符合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	冲调前呈丝条状、粉末状或碎片状，用开水冲泡后呈固液混合状	从样品中取出适量，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡后，品其滋味
色泽	具有产品应有的、基本均匀一致的色泽	
气、滋味	应具有本品应有的气味，冲调后固液混合物应具有本品特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，可允许原料带入的少量天然绒毛及黑点	

### 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
水分, g/100g	$\leq 20.0$	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	$\geq 40$	GB 5009.5
唾液酸含量, g/kg	$\geq 50$	GB/T 30636
总砷（以As计）, mg/kg	$\leq 0.5$	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg	$\leq 0.25$	GB 5009.12
*锡（以Sn计）, mg/kg	$\leq 150$	GB 5009.16
镉（以Cd计）, mg/kg	$\leq 0.1$	GB 5009.15
总汞（以Hg计）, mg/kg	$\leq 0.05$	GB 5009.17
铬（以Cr计）, mg/kg	$\leq 1.0$	GB 5009.123

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	3.0	GB 5009.26
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; *仅适用于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。			

## 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$10^4$	$5 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g $\leq$	50				GB 4789.15
注: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量的可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以燕窝为原料，经前处理、蒸煮、成型或不成型、冷冻干燥、包装制成的用开水冲调即可食用的冻干燕窝（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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳唐一生物科技有限公司

H N

Q B