



413776S-2023



洛阳唐一生物科技有限公司企业标准

Q/LTY 0002S-2023

鲜炖燕窝（方便燕窝制品）

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

洛阳唐一生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

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、刘博。

H N

Q B

鲜炖燕窝（方便燕窝制品）

1 范围

本标准规定了鲜炖燕窝（方便燕窝制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕窝为原料，经去杂，添加生活饮用水（经过滤、反渗透），适量添加冰糖、木糖醇、低聚果糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、乳糖醇中的一种或几种，经配制、灌装、封口、灭菌、灯检、包装而制成的鲜炖燕窝方便食品。

根据原料不同分为：冰糖型鲜炖燕窝（方便燕窝制品）、无糖型鲜炖燕窝（方便燕窝制品）、低糖型鲜炖燕窝（方便燕窝制品）。

2 要求

2.1原辅料要求

2.1.1水：应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2燕窝：丝条状，丝瓜络样，角质状，偶见绒羽，质坚而韧，对光呈半透明(见附录A)。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 $\leq 30\text{mg/kg}$ 。

2.1.3冰糖：应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4罗汉果甜苷：应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.5赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。

2.1.6乳糖醇：应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.7低聚果糖：应符合国家卫生计生委办公厅关于低聚果糖使用有关问题的复函(国卫办食品函118 号)和 GB/T 23528.2 的规定

2.1.8木糖醇：应符合 GB 1886.234 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
色 泽	具有燕窝制品特有的色泽	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
气味滋味	具有燕窝或各类别制品特有的气味，味正常，无异味，口感良好	
组织形态	含有燕窝或各类别固形物，呈丝状或块状悬浮物	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质和异物，允许可见微绒毛或黑点存在	

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
		冰糖型	无糖型	低糖型	
可溶性固形物 (20℃), %	≥	2.0	—	—	GB/T 10786
总糖, g/100g	≤	—	0.5	5	检验方法提 供
唾液酸 (燕窝酸), mg/100g	≥	70	70	70	GB/T 30636
固形物, %	≥	30	50	50	GB/T 10786
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.2			GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.05			GB 5009.17
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.05			GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg		不得检出			GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 要求。

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 ⁴	5×10 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	≤	50			GB 4789.15
注: ^a 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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；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。

附录A

项目	要求	检验方法
唾液酸（以干基计），% \geq	7	GB 31614.1或 GB/T 30636
蛋白质（以干基计），% \geq	45	GB 5009.5
水分，% \leq	18	GB 5009.3

编制说明

本标准适用于以燕窝为原料，经去杂，添加生活饮用水（经过滤、反渗透），适量添加冰糖、木糖醇、低聚果糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、乳糖醇中的一种或几种，经配制、灌装、封口、灭菌、灯检、包装而制成的鲜炖燕窝方便食品。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