



413013S-2023



河南真燕美食品有限公司企业标准

Q / H Z Y M 0 0 0 2 S - 2 0 2 3

即食燕窝

2 0 2 3 - 0 9 - 2 5 发 布

2 0 2 3 - 0 9 - 2 5 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、银耳、红豆（粉）、黑豆（粉）、小米（粉）、黑米（粉）、赤小豆（粉）、薏米仁（粉）、芡实（粉）、糙米（粉）、大麦（粉）、糯米（粉）、黄豆（粉）、荞麦（粉）、紫米（粉）、花生、芝麻、核桃仁、杏仁、乳粉（奶粉）、椰奶粉（固体饮料）、西米、桑葚、雪梨、花胶、鱼翅、鲍鱼、海参、人参（人工种植五年以内）、蜂蜜、燕麦片、山药（粉）、葡萄干、桂圆、木瓜、芒果、菠萝、蓝莓、草莓、荔枝、奇异果、火龙果、菊花（杭白菊、怀菊、贡菊、亳菊、滁菊中的一种）、百合、山楂、莲子、藕粉、茯苓、南瓜仁、琼脂、白砂糖、红糖、食用盐中的一种或几种，再经灌装、炖煮杀菌、冷却、包装、冷冻贮存或常温贮存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：原味燕窝、风味燕窝。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

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 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.6 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 红豆（粉）、黑豆（粉）、小米（粉）、黑米（粉）、赤小豆（粉）、薏米仁（粉）、芡实（粉）、糙米（粉）、大麦（粉）、糯米（粉）、黄豆（粉）、荞麦（粉）、紫米（粉）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 花生、芝麻、核桃仁、杏仁、南瓜仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.10 椰奶粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

2.1.11 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.12 桑葚、雪梨、葡萄干、桂圆、木瓜、芒果、菠萝、蓝莓、草莓、荔枝、奇异果、火龙果、山药（粉）应清洁、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.13 花胶、鱼翅、鲍鱼、海参应符合 GB 10136 的规定。

2.1.14 人参应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.16 菊花、百合、山楂、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

- 2.1.17 燕麦片、藕粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.18 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.19 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.20 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	粘稠状液态或固液混合态	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	具有本品应具有的颜色	
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，/25 g	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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、银耳、红豆（粉）、黑豆（粉）、小米（粉）、黑米（粉）、赤小豆（粉）、薏米仁（粉）、芡实（粉）、糙米（粉）、大麦（粉）、糯米（粉）、黄豆（粉）、荞麦（粉）、紫米（粉）、花生、芝麻、核桃仁、杏仁、乳粉（奶粉）、椰奶粉（固体饮料）、西米、桑葚、雪梨、花胶、鱼翅、鲍鱼、海参、人参（人工种植五年以内）、蜂蜜、燕麦片、山药（粉）、葡萄干、桂圆、木瓜、芒果、菠萝、蓝莓、草莓、荔枝、奇异果、火龙果、菊花（杭白菊、怀菊、贡菊、亳菊、滁菊中的一种）、百合、山楂、莲子、藕粉、茯苓、南瓜仁、琼脂、白砂糖、红糖、食用盐中的一种或几种，再经灌装、炖煮杀菌、冷却、包装、冷冻贮存或常温贮存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