411817S-2024

注：

洛阳亨乐亨生物科技有限公司企业标准

Q/LYHLH 0001S-2024

燕窝制品

2024-07-15 发布　　2024-07-15 实施

洛阳亨乐亨生物科技有限公司 发布

前　　言

本标准由洛阳亨乐亨生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：亢国辉。

H N
Q B

注：Q/LYHLH 0001S-2024

燕窝制品

1　范围

本标准规定了燕窝制品的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于冷冻燕窝和鲜炖燕窝。

冷冻燕窝是以燕窝为原料，经加水泡发、挑选去杂、沥水、分装、冷冻等工艺加工而成的非即食冷冻燕窝。食用燕窝投料比不小于 3.0%。

鲜炖燕窝是以燕窝、水为原料，经泡发、去杂、定量装瓶、灌装、炖煮灭菌、冷却、灯检、包装等工艺加工而成的即食鲜炖燕窝。食用燕窝投料比不小于 3.0%。

2　要求

2.1　原料要求

2.1.1　燕窝应符合 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）的规定，其中亚硝酸盐残留量≤30mg/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
	冷冻燕窝	鲜炖燕窝	
色　泽	具有本产品应有的色泽		取适量试样置于洁净的50 mL烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	具有燕窝特有的滋、气味，无异味	
性　状	具有燕窝应有的性状	粘稠液体状，悬浮有燕窝	
杂　质	无正常视力可见的外来杂质		

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
		冷冻燕窝	鲜炖燕窝	
固形物，%	≥	/	60.0	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.04		GB 5009.12
结合态唾液酸，g/kg	≥	1.5		GB 31614.1
蛋白质，g/100g	≥	1.2		GB 5009.5

注：*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

鲜炖燕窝的微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项　　目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10^3	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/mL	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
注：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

净含量应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 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 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于鲜炖燕窝）、大肠菌群（仅适用于鲜炖燕窝）、固形物（仅适用于鲜炖燕窝）。型式检验按国家相关规定执行。

注：Q/LYHLH 0001S-2024

编制说明

本标准适用于冷冻燕窝和鲜炖燕窝。

冷冻燕窝是以燕窝为原料，经加水泡发、挑选去杂、沥水、分装、冷冻等工艺加工而成的非即食冷冻燕窝。食用燕窝投料比不小于 3.0%。

鲜炖燕窝是以燕窝、水为原料，经泡发、去杂、定量装瓶、灌装、炖煮灭菌、冷却、灯检、包装等工艺加工而成的即食鲜炖燕窝。食用燕窝投料比不小于 3.0%。

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《QB/T 5916-2023 燕窝制品》制定本企业标准，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地方标准 GB 2762 的规定。

洛阳亨乐亨生物科技有限公司

HN QB