



411642S-2025



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0026S-2025

燕窝桃胶银耳羹

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

安阳乐比乐饮品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳乐比乐饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱吉玲。

H N
Q B

燕窝桃胶银耳羹

1范围

本标准规定了燕窝桃胶银耳羹的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以银耳为主要原料，添加深井水或生活饮用水（经粗滤、二级反渗透处理）、冰糖、桃胶、枸杞、红枣、燕窝为辅料，经预处理、调配、灌装、高温杀菌、包装而制成燕窝桃胶银耳羹。

2要求

2.1原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

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

2.1.4 燕窝应符合 QB/T 5916 的规定，亚硝酸盐含量应符合 GB 2762 的规定。

2.1.5 桃胶应符合国家卫生健康委 2023 年第 8 号公告的规定。

2.1.6 红枣、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

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
容 器	密封完好，无泄漏、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品、检查容器，将内容物置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
形 状	具有该产品应有的性状	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
固形物含量，%	≥ 20	GB/T 10786
可溶性固形物（按20℃, 折光计法），%	≥ 3	GB/T 10786
米酵菌酸，mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
锡（以Sn计），mg/kg	≤ 250（仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品）	GB 5009.16
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8（干重计）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5（干重计）	GB 5009.15

甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1（干重计）	GB 5009.17
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.5（干重计）	GB 5009.11
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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7其它要求

食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品中农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、可溶性固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以银耳为主要原料，添加深井水或生活饮用水（经粗滤、二级反渗透处理）、冰糖、桃胶、枸杞、红枣、燕窝为辅料，经预处理、调配、灌装、高温杀菌、包装而制成燕窝桃胶银耳羹。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

本产品为:食用菌罐头。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

安阳乐比乐饮品有限公司

Q B