



412736S-2026



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0027S-2026

燕窝百合银耳羹

2026-09-18 发布

2026-09-18 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

燕窝百合银耳羹

1 范围

本标准规定了燕窝百合银耳羹的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以银耳为主要原料，添加生活饮用水、冰糖、燕窝、百合、燕麦、青稞米、藜麦、糯米、鹰嘴豆、马蹄（荸荠）为辅料，经预处理、调配、灌装、高压杀菌、包装而制成的燕窝百合银耳羹。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 青稞米应符合 LS/T 3324 的规定。
- 2.1.2 马蹄（荸荠）应符合 NY/T 1080 的规定。
- 2.1.3 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 鹰嘴豆应色泽正常、无虫蛀、无霉变、无杂质、无污染，应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 燕麦应符合 LS/T 3260 的规定。
- 2.1.7 藜麦应符合 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.8 百合应符合卫生部卫法监发[2002]61 号《既是食品又是药品的物品名单》的要求，其质量应符合《中华人民共和国药典》的要求。
- 2.1.9 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 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。

2.2 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，%	≥ 30	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。

3 检验

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

编制说明

标准适用于以银耳为主要原料，添加生活饮用水、冰糖、燕窝、百合、燕麦、青稞米、藜麦、糯米、鹰嘴豆、马蹄（荸荠）为辅料，经预处理、调配、灌装、高压杀菌、包装而制成的燕窝百合银耳羹。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。



安阳乐比乐饮品有限公司