



412860 S-2026



河南省沅楷食品有限公司企业标准

Q/HNYK 0001S-2026

燕窝罐头

2026-09-24 发布

2026-09-24 实施

河南省沅楷食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省沅楷食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王山。

H N
Q B

燕窝罐头

1 范围

本标准规定了燕窝罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、燕窝为原料，添加牛奶、冰糖、白砂糖、红糖、黑糖、浓缩果蔬汁、椰子汁、椰浆、果蔬粉、果酱、椰纤果、椰浆粉、杨枝甘露粉（固体饮料）、青芒果、苹果、梨、雪梨、橙子、柚子、草莓、荸荠（马蹄）、燕麦米、藜麦米、青稞、血糯米、全脂乳粉、脱脂乳粉、炼乳、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、蜂蜜、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、铁皮石斛、红枣、银耳、葡萄干、芋圆、西米、奇亚籽、人参（5年及5年以下人工种植）、西洋参、蛹虫草、桃胶、胶原蛋白肽、鲑鱼弹性蛋白肽、鱼胶（花胶）、沙棘、甘草、罗汉果、胖大海、荷叶、鱼腥草、薄荷、蒲公英、茯苓、黄精、菊花、金银花、乌梅、鸡内金、枸杞子、桂圆、莲子、百合、木瓜、覆盆子、黑枸杞、桑葚、山药、玉竹、代代花、白扁豆、木瓜、山楂、甘草、薏苡仁（薏米仁）的一种或多种，添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、琼脂的一种或几种，经原料前处理（浸泡、清洗、去杂、干燥等一种或几种）、调配、装罐、密封、杀菌等工艺加工而成的燕窝罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.2.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2.2 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.2.3 牛奶应符合 GB19645 或 GB25190 的规定。

2.2.4 冰糖、白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB13104 的规定。

2.2.5 浓缩果蔬汁、椰子汁、椰浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.2.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.2.7 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.2.8 椰纤果应符合 QB/T 5757 的规定。

2.2.9 椰浆粉、杨枝甘露粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。

2.2.10 青芒果、苹果、梨、雪梨、橙子、柚子、草莓应清洁、卫生、无污染，并符合 GB2762 和 GB2763 的规定。

2.2.11 荸荠（马蹄）应符合 NY/T 1080 的规定。

2.2.12 燕麦米应符合 LS/T 3260 的规定。

2.2.13 藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。

2.2.14 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。

2.2.15 血糯米应符合 GB 2715 的规定。

- 2.2.16 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.2.17 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.2.18 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.2.19 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.2.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.2.21 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.2.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.2.23 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.2.24 铁皮石斛应符合 GH/T 1523 的规定。
- 2.2.25 红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。
- 2.2.26 银耳应符合 NY/T 834 或 GB 7096 的规定。
- 2.2.27 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.2.28 芋圆、西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.2.29 奇亚籽应清洁、卫生、无污染，并符合原国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告和 GB19300 的规定。
- 2.2.30 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 第 17 号）的规定。
- 2.2.31 西洋参应符合国家卫健委《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》2023 年第 9 号的规定。
- 2.2.32 蛹虫草应符合《卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》（2009 年第 3 号）的规定。
- 2.2.33 桃胶应符合国家卫健委《关于关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》2023 年 第 8 号的规定。
- 2.2.34 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.2.35 鲑鱼弹性蛋白肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.2.36 鱼胶（花胶）应符合 GB10136 的规定。
- 2.2.37 沙棘、甘草、罗汉果、胖大海、荷叶、鱼腥草、薄荷、蒲公英、茯苓、黄精、菊花、金银花、乌梅、鸡内金、枸杞子、桂圆、莲子、百合、木瓜、覆盆子、黑枸杞、桑葚、山药、玉竹、代代花、白扁豆、木瓜、山楂、甘草、薏苡仁（薏米仁）应符合原卫生部《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》卫法监发[2002]51 号的规定。
- 2.2.38 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.2.39 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.2.40 琼脂应符合 GB 1886.239 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	包装容器密封完好，无泄漏，无胀罐（胖听）	在自然光线下，目视检查容器外观
内容物	具有该种罐头应有的色泽、气味、滋味和性状，无肉眼可见的外来杂质	GB/T 10786

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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
固形物含量 ^a ，%	≥ 15.0	GB/T 10786
*亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 29	GB 5009.33
锡 ^b （以Sn计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
米酵菌酸 ^d ，mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189

注：*亚硝酸盐指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于含固形物的产品。

b 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。

c 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。

d 仅适用于添加了银耳的罐头。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌要求，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

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、燕窝为原料，添加牛奶、冰糖、白砂糖、红糖、黑糖、浓缩果蔬汁、椰子汁、椰浆、果蔬粉、果酱、椰纤果、椰浆粉、杨枝甘露粉（固体饮料）、青芒果、苹果、梨、雪梨、橙子、柚子、草莓、荸荠（马蹄）、燕麦米、藜麦米、青稞、血糯米、全脂乳粉、脱脂乳粉、炼乳、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、蜂蜜、海藻糖、低聚果糖、抗性糊精、铁皮石斛、红枣、银耳、葡萄干、芋圆、西米、奇亚籽、人参（5年及5年以下人工种植）、西洋参、蛹虫草、桃胶、胶原蛋白肽、鲑鱼弹性蛋白肽、鱼胶（花胶）、沙棘、甘草、罗汉果、胖大海、荷叶、鱼腥草、薄荷、蒲公英、茯苓、黄精、菊花、金银花、乌梅、鸡内金、枸杞子、桂圆、莲子、百合、木瓜、覆盆子、黑枸杞、桑葚、山药、玉竹、代代花、白扁豆、木瓜、山楂、甘草、薏苡仁（薏米仁）的一种或多种，添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、琼脂的一种或几种，经原料前处理（浸泡、清洗、去杂、干燥等一种或几种）、调配、装罐、密封、杀菌等工艺加工而成的燕窝罐头。

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 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中亚硝酸盐指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省沅楷食品有限公司