

Q/RXF

瑞丽市鲜芙食品有限公司企业标准

Q/RXF 0001 S—2023

即食燕窝羹（炖燕窝）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310001 S- 2023
备案日期: 2023年 01月 10日

云南省
备案
备案日

2023 - 01 - 10 发布

2023 - 01 - 13 实施

瑞丽市鲜芙食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的即食燕窝羹（炖燕窝）是以燕窝、水为原料，经过浸泡、清洗、挑毛等工序，添加（或不添加）食糖、灌装、高温灭菌、再经过冷却等工艺生产制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家包装食品中污染物限度》、《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）、GB 7101-2015《食品安全国家标准饮料》制定，其中亚硝酸盐限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

瑞丽市鲜芙食品有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘亚琼。

食品安全
号: 5331
期:

即食燕窝羹（炖燕窝）

1 范围

本标准规定了即食燕窝羹（炖燕窝）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以燕窝、水为原料，经过浸泡、清洗、挑毛等工序，灌装、高温灭菌、再经过冷却等工艺生产制作而成的即食燕窝羹（炖燕窝）。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 燕窝：应符合 GHT 1092、卫监督函（2012）62 号及有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品用原料和辅料。

3.2 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
色 泽	呈白色或黄白色，颜色均匀。	将取得的样品放在自然光下观察样品色泽、组织形态和杂质。清洁口腔后，品尝其滋味，并闻其味道。
组织形态	燕窝呈丝状、块状或片状，分布均匀，水分略带粘稠状态	
气味、滋味	具有燕窝特有的气味和滋味口，无异味，口感爽滑。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质，允许存在少量可见微绒毛或黑点。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

企业标
S—
年

项 目	指 标	检测方法
唾液酸（结合唾液酸），g/Kg $\geq$	1.0	GB/T 30636
蛋白质，% $\geq$	1.0	GB 5009.5
固形物，% $\geq$	60	GB/T 10786

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg $\leq$	24.0	GB 5009.33

3.5 微生物指标

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

4.3 从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得小于 5kg，抽取样品总量不少于 700g（不少于 1 个最小销售包装袋），样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

4.4 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

准备案

月

4.5 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监管部门机构提出型式检验要求时。

4.6 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜。

章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年1月3日至2023年1月9日在**湛江市市场监督管理局**公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

瑞丽市鲜发食品有限公司

备案单位（盖章）

2023年1月9日

刘亚珍

备案单位主要负责人（签字）

2023年1月9日