

Q/YCZ

云南采泽滋补科技有限公司企业标准

Q/YCZ 0006 S—2023

燕 窝

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010223S-2023

备案日期: 2023年05月24日

2023-05-24 发布

2023-05-26 实施

云南采泽滋补科技有限公司

发 布

前 言

我公司生产的燕窝是以食用燕窝为原料，经挑选（或不挑选）、定型（或不定型）、分级、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成。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、仲裁的依据。

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

本标准由云南采泽滋补科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邓华旭、孔鹏飞。

省食品

号: 5

日期:

燕 窝

1 范围

本标准规定了燕窝的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以食用燕窝为原料，经挑选（或不挑选）、定型（或不定型）、分级、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成的燕窝。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 产品分类

按产品形态的不同分为：燕盏、燕碎、燕条。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 燕窝：应符合《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）、GH/T 1092 及有关规定。
- 4.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 质量规定

燕盏分级：特级、一级、二级 3 个等级。

4.3 感官要求

- 4.3.1 燕盏的感官要求应符合表 1 的规定。

表1 燕盏的感官要求

项 目	等级分类			检验方法
	特 级	一 级	二 级	
色 泽	白色、黄白色或褐红色，颜色均匀(杂色面积累计不超过10%)	白色、黄白色或灰红色，颜色较均匀(杂色面积累计不超过总面积的 20%)	白色、黄白色或橙红色，颜色不均匀(杂色面积累计不超过总面积的 30%)	燕窝感官质量审评方法按照 GH/T 1092 规范性附录 A: 燕窝长度、宽度、完整度、颜色均匀度等检测方法按照 GH/T 1092 附录 C。
盏 型	完整(破损面积小于1%)	较完整(不超过3%的破损)	适度完整(不超过5%的破损)	
大小/cm	长≥11.0，宽≥3.0	长≥9.0，宽≥3.0	长≥7.0，宽≥3.0	
清洁程度	外部无肉眼可见杂质和异物	稍有可见绒毛	稍有可见绒毛	

4.3.2 燕碎、燕条的感官要求应符合表 2 的规定。

表2 燕碎、燕条的感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	白色、黄白色、褐红色、灰红色或橙红色，允许部分轻微色差，无霉斑	取适量样品放入洁净干燥的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视其色泽和形态；取适量样品置于透明炖器中，加纯净水适量，炖30min嗅其气味，尝其滋味。
气 味	具有燕窝固有的气味，无异味。	
形 态	呈松散不规则、长短、大小不一的丝条状、颗粒状小片状，允许有交叉粘连。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许稍有可见绒毛。	

4.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	特级燕窝	一级燕窝	二级燕窝	燕碎、燕条	
含水率/%	≤20	>20, ≤25	>25, ≤30	≤25	GH/T 1092附录B
唾液酸含量/%	≥10	≥7, <10	≥5, <7	≥5	
蛋白质含量/%	≥50	≥40, <50	≥30, <40	≥35	

4.5 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 24.0	GB 5009.33

4.6 净含量

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

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料（同一班次）生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得低于 30 个最小包装，总重量不低于 3kg，抽取样品不少于 10 个最小包装，重量不低于 0.8kg。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格，允许采用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的食品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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，包装封口应严密，不得破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙 20cm 以上，堆码高度以提取方便为宜

案章

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 05 月 05 日至 2023 年 05 月 10 日在企业标准信息公共服务平台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。

备案单位（盖章）



2023 年 05 月 10 日

邵伟旭

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 05 月 10 日