

Q/YTC

云南唐家厨房食品有限公司企业标准

Q/YTC 0007 S—2024

冻干燕窝制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010270 S-2024

备案日期: 2024 年 05 月 27 日

2024-05-27 发布

2024-05-29 实施

云南唐家厨房食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的冻干燕窝制品是以燕窝为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜等中的一种或几种，添加（或不添加）食品添加剂，经原料处理、配料、混合、调味、排盘、蒸煮、冷却、冷冻、真空冻干、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易及仲裁的依据。

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）》、GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

本标准由云南唐家厨房食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐光明。

食品安全
号: 530
期:

冻干燕窝制品

1 范围

本标准规定了冻干燕窝制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以燕窝为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜等中的一种或几种，添加（或不添加）食品添加剂，经原料处理、配料、混合、调味、排盘、蒸煮、冷却、冷冻、真空冻干、包装等工艺制成的冻干燕窝制品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 燕窝：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB /T 317 的规定。
- 3.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味, 气味、无异味。	
组织形态	具有该产品应有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3

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的规定。

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	≤ 24	GB 5009.33

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 /（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌/（CFU/g）	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

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规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200罐（瓶），抽样数量为12罐（瓶），分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前应由公司的质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

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

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格时，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 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

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，堆码高度以提取方便为宜。



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》。





备案单位主要负责人（签字）

2024年5月16日