

Q/YBC

红河云百草药业有限公司企业标准

Q/YBC 0001 S—2020

燕窝制品

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5325 0033 S- 2020
备案日期: 2020年 8月3日

2020 - 08 - 03 发布

2020 - 08 - 13 实施

红河云百草药业有限公司 发布

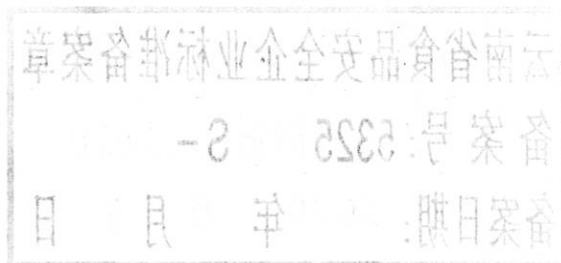
前 言

我公司生产的燕窝制品是以燕窝为主要原料，添加或不添加冰糖、桂花、重瓣红玫瑰、三七花、藏红花（西红花）、红枣、桂圆、无花果、甜杏仁、枸杞子、黑果枸杞、藜麦、黄精、人参（人工种植），经挑选、蒸煮、低温干燥、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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》和卫监督函【2012】60号有关部门意见制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由红河云百草药业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈艳。



燕窝制品

1 范围

本标准规定了燕窝制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以燕窝为主要原料，添加或不添加冰糖、桂花、重瓣红玫瑰、三七花、藏红花（西红花）、红枣、桂圆、无花果、甜杏仁、枸杞子、黑果枸杞、藜麦、黄精、人参（人工种植），经挑选、蒸煮、低温干燥、包装等工艺加工制成的燕窝制品。

2 规范性引用文件

本标准中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 产品分类

按添加辅料不同分为：纯燕窝、其他燕窝（冰糖燕窝、桂花燕窝、重瓣红玫瑰燕窝、三七花燕窝、藏红花（西红花）燕窝、红枣燕窝、桂圆燕窝、无花果燕窝、甜杏仁燕窝、枸杞子燕窝、黑果枸杞燕窝、藜麦燕窝、黄精燕窝、人参（人工种植）燕窝）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 冰糖：应符合 GB13104 的规定。
- 4.1.2 燕窝：应符合 GH/T1092 的规定。
- 4.1.3 甜杏仁：应符合 GB/T20452 的规定。
- 4.1.4 桂圆：应符合 GB16325 的规定。
- 4.1.5 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.6 藜麦：应符合 LS/T3245 的规定。
- 4.1.7 红枣：应符合 GB/T5835 的规定。
- 4.1.8 枸杞子：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 无花果、黄精、桂花、藏红花（西红花）、重瓣红玫瑰、人参（人工种植）、黑果枸杞：应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.11 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 感官要求

应符合表1的规定。

品安全企业标

5325 S-

年

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。	取适量样品倒入洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅，熟制后口尝。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
		纯燕窝	其他燕窝	
水分, g/100	≤	18.0	25.0	GB5009.3
蛋白质, g/100	≥	45.0	15.0	GB5009.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.4	0.4	GB 5009.11
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) mg/kg	≤	30.0	15.0	GB 5009.33

4.4 微生物限量

4.4.1 微生物限量应符合 GB7101 的规定。

4.4.2 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法检验。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固体饮料的规定。

4.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

4.7 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

以同一班次、同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50个独立包装，抽取样品不少于12个独立包装，总净含量不低于1kg。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

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，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式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。

5.5 判定规则

检验结果中，有任意指标不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存标

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；含三七花、藏红花（西红花）、黄精、人参（人工种植）的产品应标注不适宜人群和每日食用量。

6.1.2 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标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 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、防潮、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、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品应离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



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）

陈艳

2020年7月24日

