

Q/YQR

云南清善润品食品有限公司企业标准

Q/YQR 0001 S—2020

代替 Q/YQR 0001 S-2017

即食燕窝

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0024 S-2020

备案日期: 2020 年 8 月 14 日

云南省
备案号
备案日期

2020-08-14 发布

2020-08-17 实施

云南清善润品食品有限公司 发布

前 言

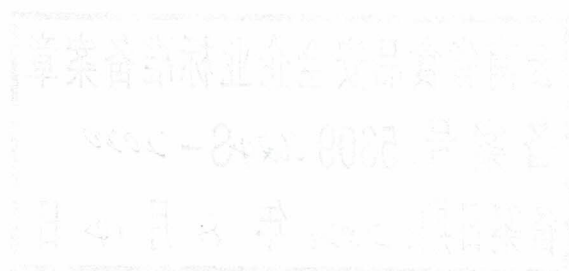
本公司生产的即食燕窝是以燕窝、洁净水为主要原料，配以冰糖或不加冰糖，经分拣、温火炖煮、调制、装瓶消毒杀菌、包装等工艺制的食品。

目前本公司生产的即食燕窝尚无国家标准、行业标准和地方标准。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，结合本公司实际情况，特制定本企业产品标准，作为组织生产、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南清善润品食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵云璠、周琦。



即食燕窝

1 范围

本标准规定了即食燕窝的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以燕窝、洁净水为主要原料，用以冰糖或不加冰糖，经分拣、温火炖煮、调制、密封加热杀菌等工序制成的即食燕窝食品。

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 术语和定义

3.1 即食燕窝

以燕窝为原料，经去燕毛及杂质，添加或不添加辅料，经分拣处理、温火炖煮、密封加热杀菌等工序制成的可直接食用的燕窝。

3.2 冰糖即食燕窝

以燕窝为原料，经去燕毛及杂质，添加冰糖调味，温火炖煮、密封加热杀菌等工序制成的即食燕窝。

3.3 原味即食燕窝

以燕窝为原料，经去燕毛及杂质，温火炖煮、密封加热杀菌等工序制成的即食燕窝。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 燕窝：应新鲜、无污染、无杂质、无燕毛，符合《卫办监督函〔2013〕309号》文件要求和进口国（印度尼西亚）燕窝质量要求检验报告等文件，符合有关规定要求。

4.1.2 冰糖：应符合 GB/T 35883 规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

食品安全企业标准
: 5309 S-
: 年 月

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	无色、半透明或具有相应品种特有的色泽。	取适量样品置于无色透明的烧杯中，在正常光线下目视，鼻嗅、口尝和根据 GB 7101 规定检验。
组织和形态	较粘稠丝状、形状大小均匀。	
香气和滋味	具有相应品种应有的香气滋味，无异味，味正鲜美、滑醇。	
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
	原味即食燕窝	冰糖味即食燕窝	
蛋白质, g/100g $\geq$	1.0	1.0	GB 5009.5
固形物, g/100g $\geq$	50.0	50.0	GB/T 10786
总糖, mg/kg	—	2.0~6.0	GB 5009.8

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表3 污染限量

项 目	指 标		检验方法
	原味即食燕窝	冰糖味即食燕窝	
亚硝酸盐含量, mg/kg	按 GB 2760 规定执行。		GB 8538
铅 (以 pb 计), mg/kg $\leq$	0.08	0.08	GB 5009.12
其他污染物限量	按 GB 2762 规定执行。		

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	1	10	GB4789.3中的平板计数法
霉菌/(CFU/g或CFU/mL) ≤	20				GB4789.15
酵母/(CFU/g或CFU/mL) ≤	20				GB4789.15
沙门氏菌/(CFU/g或CFU/mL)	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g或CFU/mL)	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
样品的采样和处理按GB 4789.21的规定执行。					

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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽取，抽样基数不得小于 10kg,抽取不少于 2 个独立包装样品，样品总量不得少于 500g；分成两份：一份检验，一份留样。



5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司的质量检验部门合格签发合格证后方可出厂，出厂检验项目：感官、净含量、固形物。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准规定的全部检验项目，有下列情况之一者，亦进行型式检验。

- a) 当原料、配方、生产工艺、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) 出厂检验结果与上一次形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

检验结果全部符合本标准规定要求时，则判定为合格；微生物指标若有任何一项不合格时，则判定为不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格时，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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

产品的包装材料和容器应符合食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输产品的工具应清洁、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、易污染的货物混装混运，运输应符合 QB/T 4631 的规定。

6.4 贮存

产品自生产之日起 0—5℃保存，应符合 QB/T 4631 的规定。

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》。

云南清善润品食品有限公司

备案单位（盖章）

2020 年 8 月 10 日

潘顺云

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 8 月 10 日