

16.07

Q/BDHQC

秦皇岛北戴河新区雀诚食品有限公司企业标准

Q/BDHQC 0001S-2021

燕窝方便食品



备案号：130273S-2021

备案日期：2021年04月09日

有效日期：2026年04月08日

2021-01-12 发布

2021-01-30 实施

秦皇岛北戴河新区雀诚食品有限公司 发布

前 言

标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准贯彻了强制性国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由秦皇岛北戴河新区雀诚食品有限公司提出。

本标准起草单位：秦皇岛北戴河新区雀诚食品有限公司。

本标准主要起草人：项征、王柱宇、李远。

本标准于2021年01月12日由秦皇岛北戴河新区雀诚食品有限公司负责人项征批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年01月12日首次发布。



燕窝方便食品

1 范围

本标准规定了燕窝方便食品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以干燕窝、饮用水为主要原料，添加或不添加冰糖，经挑毛、清洗、灌装、密封杀菌、冷却、包装工艺制成的燕窝方便食品，干燕窝添加量在（2.0%~10%）。

2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法



GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30636 燕窝及其制品中唾液酸的测定 液相色谱法

GB/T 35883 冰糖

GH/T 1092 燕窝质量等级

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第 123 号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

卫监督函〔2012〕62 号 《卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函》

3 产品分类

3.1 冰糖燕窝方便食品

以干燕窝、饮用水为主要原料，添加冰糖，经挑毛、清洗、灌装、密封杀菌、冷却、包装工艺制成的冰糖燕窝方便食品。

3.2 无糖燕窝方便食品

以干燕窝、饮用水为主要原料，经挑毛、清洗、灌装、密封杀菌、冷却、包装工艺制成的无糖燕窝方便食品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 燕窝应符合 GH/T 1092 和卫监督函〔2012〕62 号《卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函》的规定。

4.1.3 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

4.1.4 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.2 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
	冰糖燕窝方便食品	无糖燕窝方便食品	



表 1 (续)

项 目	要 求		检验方法
	冰糖燕窝方便食品	无糖燕窝方便食品	
色泽	燕窝呈白色或微带黄色		取适量样品,置于 清洁的白瓷盘中,在自然光线下,用肉眼观察其色泽、组织状态及杂质,品其滋味和嗅其气味
组织状态	呈絮状固形物分布,汤汁浓稠		
气味和滋味	具有燕窝特有的滋味和气味,清甜爽口,无异味	具有燕窝特有的滋味和气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物		
容器	密封完好,无泄漏,容器外表无锈蚀,容器内壁无脱落		按GB/T 10786规定取样品,在自然光线下,用肉眼观察

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
固形物含量/(%)	≥ 50	GB/T 10786
蛋白质/(%)	≥ 1.0	GB 5009.5
唾液酸/(g/kg)	≥ 1.0	GB/T 30636
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.33
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
锡 ^a (以 Sn 计)/(mg/kg)	≤ 150	GB 5009.16
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
糖含量 ^b (以单、双糖之和计)/(%)	≤ 0.5	GB 5009.7 和 GB 5009.8

注:其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;农药最大残留限量应符合 GB 2763 及国家有关公告的规定。

^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。

^b 仅适用于无糖燕窝方便食品。

4.4 微生物指标



4.4.1 当内包装为金属罐（非充气型）时，微生物指标应符合商业无菌要求，并按 GB 4789.26 规定检验。

4.4.2 当内包装金属罐（充气型）或其他形式包装时，微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采用方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 第二法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
霉菌 ≤	20				GB 4789.15
酵母 ≤	20				GB 4789.15

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789 21 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为可接受水平的限量值；M 为的最高安全限量值。

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



6 检验规则

6.1 组批

同一天生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

同一批产品中随机抽取样品16个，重量不少于720g，样品分成两份，一份检验，一份备查。微生物样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。净含量检验的抽样方法和数量按JJF 1070规定执行。

6.2.2 检验项目

感官要求、净含量、固形物含量、菌落总数、大肠菌群。

6.2.3 每批产品须经本厂检验部门检验合格后方能交付。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

同一批产品中随机抽取样品20个，重量不少于2kg，样品分成两份，一份检验，一份备查。微生物样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。净含量检验的抽样方法和数量按JJF 1070规定执行。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；



6.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；除微生物指标外，检验结果中如有一项不合格时，可以从同批次产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，以复检结果为准，如仍有一项或一项以上不符合本标准规定时，判定该批次产品为不合格品；微生物指标不符合本标准规定时，直接判该批产品为不合格品，并不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定的要求，封口严密，包装牢固。

7.3 贮存

产品应贮存在0℃~10℃低温冷库内。包装箱不得与地面直接接触，应码放在垫板上，且离墙、离地均应在20cm以上。

7.4 运输

运输条件应符合冷藏物流运输要求，确保运输温度控制在10℃以下，严禁与其他有异味、有毒、有害、有腐蚀性的物品混装、混运。

7.5 保质期

在规定的贮存、运输条件下，保质期的标示应符合 GB 7718 的规定，保质期为 15 天。