

备案号：44190025S-2022
备案日期：2022年02月10日
备案有效期：伍年

Q/PYP

广东省食品安全企业标准

Q/PYP 0001S-2022

铂燕®鲜泡燕窝

2022-01-05 发布

2022-02-01 实施

泡一泡生物科技（广东）有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定编写。

本标准参考国家有关标准、行业标准，并根据产品的实际情况，制定了本产品标准，作为企业组织生产和质量监督的依据。

本标准由泡一泡生物科技（广东）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡燕、张召炯。

本标准于 2022 年 01 月 05 日首次发布。

铂燕®鲜泡燕窝

1 范围

本标准规定了铂燕®鲜泡燕窝的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以燕窝为原料，经浸泡、除杂、杀菌、冻干、包装、拼配或不拼配单晶冰糖包等主要工艺制成的铂燕®鲜泡燕窝。本产品采用开水冲泡后即可食用。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.15	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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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
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（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法	

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 燕窝应符合本国海关检验检疫及有关法规要求，质量等级应符合 GH/T 1092 要求。

3.1.2 单晶冰糖包应符合 GB 13104 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有燕窝产品应有的色泽
滋味及气味	具有燕窝产品应有的滋味和气味、无异味
组织形态	具有冻干燕窝应有的组织形态，无霉变
杂质	无肉眼可见的外来异物

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
水分，%	≤ 3
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.9
亚硝酸盐，mg/kg	≤ 25
唾液酸，%	≥ 8
蛋白质，%	≥ 50
注：以燕窝计，不含糖包检测。	

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	1 000	50 000
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
沙门氏菌/25g	5	0	0	—
霉菌/（CFU/g） ≤	50			
a样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB/T 4789.21 执行。				
注：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为微生物指标可接受水平的限量值； M为微生物指标的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取适量样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的试验方法冲泡后倒入透明的玻璃烧杯中，嗅其气味、辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.3 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

5.2.4 唾液酸

按GB/T 30636规定的方法测定。

5.2.5 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.中的平板计数法3规定的方法测定。

5.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

5.3.4 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原料由企业质检部门按有关标准规定检验，合格原料方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应经厂质检部门按本标准规定检验合格，并签发产品合格证，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、蛋白质、大肠菌群、菌落总数、净含量，为每批产品出厂必检项目。

6.3 型式检验

型式检验包括本标准第3章中规定的所有项目，正常生产时，至少每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 季节时新产品投产时；
- b) 原材料进口国产地或供应商发生改变时；

- c) 更换主要生产设施时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督检验机构提出要求时。

6.4 组批

以同一批主要原料,同一生产线、同一班次生产的同一生产日期,同一规格的产品为一批次。

6.5 抽样方法

从同一批次成品中随机抽取足量检验样品,检样一式二份,供检验和复检备用。

6.6 判定规则

检验结果全部符合本标准时,判为合格品。检验结果中若有一项以上(含一项)不符合本标准的规定时,允许在原抽样样品中加倍抽样复检,以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

应符合GB 7718、GB 28050的规定要求,包装箱必须标明产品名称、生产厂名、厂址、规格、包装数量、净含量、毛重、生产日期、保质期;并应标明“轻放”、“防潮”等标志,该标志应符合GB/T 191规定。

7.2 包装

包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.5、GB 4806.8的规定,应封口严密、牢固。允许发展其他包装材料,其质量要求应符合国家相关规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥,应具有防尘、防雨、防晒设施,不得与其他有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。装运时要轻放、轻装、轻卸、防止重压。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥的仓库中,并离墙离地10cm以上且防雨、防晒、防潮,搬运装卸应小心轻放,避免破损污染,产品不得与有毒有害物质混贮。

在本标准规定的条件下,产品自生产包装之日起,保质期24个月。
