
ICS 67.040

X 00

团 体 标 准

T/ CAB XXXX—20XX

鲜炖燕窝良好生产规范 第1部分： 原料燕窝管理

Good Manufacturing Practices for Fresh
Stewed Edible Bird' s Nest—Part1: Raw
materials Edible Bird' s Nest
management

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国产学研合作促进会 发布



版权保护文件

版权所有归属于该标准的发布机构。除非有其他规定，否则未经许可，此发行物及其章节不得以其他形式或任何手段进行复制、再版或使用，包括电子版，影印件，或发布在互联网及内部网络等。使用许可可于发布机构获取。

目 次

前 言 III

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 基本原则..... 2

5 原料燕窝要求..... 2

 5.1 感官指标..... 2

 5.2 理化指标..... 2

 5.3 安全指标..... 2

 5.4 生产工艺要求..... 3

 5.5 包装要求..... 3

 5.6 储运要求..... 3

6 供应商管理..... 3

 6.1 基本要求..... 3

 6.2 准入评价..... 4

 6.3 日常管理..... 4

7 采购管理..... 6

8 检验与验收..... 6

附 录 A..... 8

 A.1 优质供应商..... 8

 A.2 良好供应商 8

 A.3 合格供应商 8

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由中国产学研合作促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

鲜炖燕窝良好生产规范 第1部分：原料燕窝管理

1 范围

本文件规定了鲜炖燕窝生产企业对原料燕窝管理的基本原则、原料燕窝要求、供应商管理、采购管理、检验与验收。

本文件适用于生产鲜炖燕窝的企业。

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 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 5009.11 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB/T 10220 感官分析 方法学 总论

GB/T 30636 燕窝及其制品中唾液酸的测定 液相色谱法

GH/T1092 燕窝质量等级

T/ CAB XXXX—20XX 《鲜炖燕窝良好生产规范 第3部分：物流管理》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜炖燕窝 fresh stewed edible bird' s nest

以干燕窝、水为主要原料，添加或不添加冰糖等其它原料，经 85-105℃匹配适宜时间炖煮、需在 10 度以内冷藏储运保质期不大于 30 天的燕窝制品。

3.2

燕角 bird' s nest angle

燕窝粘结在燕板上两边头尾,金丝燕最先吐出燕窝粘在木梁上的部分,比较坚硬厚度高。

4 基本原则

- 4.1 原料燕窝的管理应符合国家食品安全相关法律法规要求。
- 4.2 原料燕窝的管理应遵循采购方的入厂验收标准。
- 4.3 当国家法规及标准更新时,企业应及时对所使用的原料燕窝清单进行核查,确保持续符合法规及标准的要求。对不符合最新法规要求的原料燕窝及时进行替换和更新。
- 4.4 鲜炖燕窝生产企业(包括委托生产企业)及原料供应商(包括生产商及贸易商)均应对原料的品质与安全负责。

5 原料燕窝要求

5.1 感官指标

- 5.1.1 原料燕窝感官特性指标应包括但不限于:颜色和状态、气味、燕角比例、杂质度等。
- 5.1.2 应根据鲜炖燕窝产品质量特性,合理设定原料燕窝相应的感官特性指标值。
- 5.1.3 应遵循 GB/T 10220 的要求,建立感官分析方法。燕角比例宜采用标准样对照法进行检测。

5.2 理化指标

- 5.2.1 原料燕窝理化指标应包括但不限于:长度、泡发时间、泡发率、水分、结合唾液酸、蛋白质含量等。
- 5.2.2 应根据鲜炖燕窝产品质量特性,合理设定原料燕窝相应的理化特性指标值
- 5.2.3 应建立理化指标相应检测方法,并进行测试验证以确认其符合性。其中原料燕窝水分检测按照 GB 5009.3 执行;原料燕窝结合唾液酸检测按照 GB/T 30636 执行;原料燕窝蛋白质含量检测按照 GB 5009.5 执行。

5.3 安全指标

- 5.3.1 原料燕窝安全指标应包括但不限于:亚硝酸盐、二氧化硫、铅、总砷、总汞、镉、锡、农药残留、兽药残留等。
- 5.3.2 应对原料燕窝制定安全指标的限量要求,确保指标限量符合国家相关法律法规要求。国家未规定限量的,应确保在正常、合理及可预见的使用条件下不得对人体健康产生危害。

5.3.3 应建立安全指标相应检测方法，其中原料燕窝亚硝酸盐检测按照 GB 5009.33 执行；原料燕窝二氧化硫检测按照 GB5009.34 执行；原料燕窝铅检测按照 GB5009.12 执行；原料燕窝总砷检测按照 GB5009.11 执行；原料燕窝总汞检测按照 GB5009.17 执行；原料燕窝镉检测按照 GB5009.15 执行；原料燕窝锡检测按照 GB5009.16 执行；原料燕窝农药残留量和兽药残留量检测按食品标准方法执行。

5.4 生产工艺要求

5.4.1 生产过程中不应添加任何化学制剂。

5.4.2 生产过程中杀菌温度应不高于100 ℃，时间应不超过120s。

5.5 包装要求

5.5.1 原料燕窝的包装应有固定的规格，包装材料应符合相关食品标准的要求，能够有效保护内部产品不被污染和破损。

5.5.2 原料燕窝的包装上应标示包括但不限于批次，包装形式，规格、标识标志、防护措施，运输条件和要求等。

5.5.3 原料燕窝包装上的批次定义应清晰明确。

5.6 储运要求

应符合 T/ CAB XXXX—20XX《鲜炖燕窝良好生产规范 第3部分：物流管理》中要求。

6 供应商管理

6.1 基本要求

6.1.1 鲜炖燕窝生产企业应成立供应商管理小组负责供应管理事项，可由研发、质量、采购、法规等相关人员组成。

6.1.2 供应商管理小组负责建立供应商准入及管理体系。

6.1.3 供应商应遵守出口国的法律法规要求，提供可证明其在出口国具有原料燕窝生产或销售资质的证明文件，包括但不限于营业执照、生产许可文件等。

6.1.4 供应商应遵守中国的法律法规要求，提供可证明其具有出口中国资质的许可文件，包括但不限于兽医兽药检验证明、出口备案信息、原产地证明、溯源信息和产品认证信息等。

6.1.5 供应商提供的原料燕窝应执行原产国和中国出入境检验检疫部门指定的标准。

6.1.6 供应商应建立并有效执行产品质量保证制度、要求及应急预案，内容包括但不限于易碎品管控、异物管控、清洁消毒、虫害控制、化学品管控等。

6.1.7 供应商应配合鲜炖燕窝生产企业对供应商的管理监督及各种方式的考核。

6.2 准入评价

6.2.1 鲜炖燕窝生产企业对供应商的准入评价应包含纸质材料评审和现场考核两部分，供应商管理小组汇总纸质材料评审及现场考核的结果，综合评选出符合要求的供应商。

6.2.2 供应商管理小组依据供应商提供的纸质资料并结合业务需要对供应商的资质、产品质量标准及质量保证体系、生产经营能力、技术创新能力、价格竞争力、供货能力、服务质量、客户满意度、环境管理等内容进行全面的评估以确保其满足合格供应商要求。

6.2.3 供应商管理小组应组织人员赴供应商生产场所对原料燕窝基原、生产场所、生产过程、质量控制、储存运输等环节进行实地考察，以核查其生产的原料燕窝满足鲜炖燕窝生产的质量安全要求。

6.2.4 鲜炖燕窝生产企业应根据供应商的产品质量、供货能力、价格水平、售后服务水平等因素对其进行综合评估并分级。可将供应商分为（合格供应商、良好供应商、优质供应商），不同级别供应商待遇可附件 A。

6.2.5 供应商管理小组应建立《供应商名录》，登记记录通过准入评价的供应商的全部信息及分级情况，并根据鲜炖燕窝生产企业要求进行公布。

6.3 日常管理

6.3.1 名录管理

6.3.1.1 鲜炖燕窝生产企业应定期更新《供应商名录》中的信息，当有供应商退出、资格撤销时，应立即更新并发布《供应商名录》最新版本。

6.3.1.2 供应商仅改变企业名称等基本信息时，应及时通知鲜炖燕窝生产企业，提供新企业的营业执照复印件及变更内容的通知函。通知函应包括更名前和更名后的企业全称、法人、开户行、账号、税务登记证、电话、地址、邮编等信息，并盖有更名前和更名后的有效印章。鲜炖燕窝生产企业应核实其材料并及时更新《供应商名录》中该供应商相应信息。

6.3.1.3 供应商的企业名称等基本信息改变且工厂条件（如地址、生产设备、生产工艺等）发生变化时，鲜炖燕窝生产企业应核实其材料，并重新进行现场评估以确定新的工厂条件满足合格供应商要求。满足要求的，鲜炖燕窝生产企业及时更新《供应商名录》中该合格供应商信息；不满足要求的，撤销其资格。

6.3.1.4 允许供应商自动退出《供应商名录》，需提前三个月向鲜炖燕窝生产企业提出。要求重新供货时，应重新通过供应商准入评价。

6.3.1.5 因供应商自身原因（包括但不限于未按时交货，超过一年未供货，供应的原料燕窝存在重大质量问题，弄虚作假、以次充好等）给鲜炖燕窝生产企业造成不良后果的，其资格直接撤销。资格撤销后两年内，不得要求重新供货，两年以后要求供货时应重新通过供应商准入评价。

6.3.1.6 供应商未通过鲜炖燕窝生产企业年度考核的，其资格自动撤销。

6.3.2 监督

6.3.2.1 鲜炖燕窝生产企业应持续跟踪供应商供货能力和供货质量，记录供应商在每一次采购活动中的表现，尤其需记录其不良表现（包括但不限于质量不合格、运送不及时、包装不规范等）。

6.3.2.2 鲜炖燕窝生产企业应每三个月对供应商服务水平进行评价（包括但不限于产品质量、服务态度、服务时效等）。

6.3.2.3 鲜炖燕窝生产企业应要求供应商每年定期进行自查自评，要求其及时将自查自评结果以书面形式通报。

6.3.2.4 鲜炖燕窝生产企业应对供应商进行不定期飞检并记录结果，飞检内容包括但不限于企业资质审核、工厂环境考察、产品质量抽查等。

6.3.2.5 鲜炖燕窝生产企业应制定应急预案以应对监督过程中发现的问题。

——当发现供货量较大的供应商的供货能力可能出现问题并影响鲜炖燕窝企业生产时，鲜炖燕窝生产企业应及时启动应急预案，包括但不限于加大其他合格供应商进货量等。

——当供应商供应的原料燕窝质量安全发生下降或问题时，鲜炖燕窝生产企业应先暂停该供应商的采购活动，积极协助其寻找原因，解决问题，经产品检测达到要求的，重新启动采购活动。

——当显示供应商服务水平持续下降时，鲜炖燕窝生产企业应先采取警告处理，要求供应商在一定时间内进行整改；整改后还未达到要求的，暂停其供应商资格直至其整改达到要求。

——当供应商短期未供货且要求重新供货时鲜炖燕窝生产企业应先进行产品检测或试用，必要时还需进行实地考察。产品质量及实地考察结果符合要求的，重新启动采购活动。

6.3.3 年度考核

6.3.3.1 鲜炖燕窝生产企业应定期对供应商进行年度考核。

6.3.3.2 年度考核由原料管理小组负责，应根据一年时间内对供应商监督记录综合进行。

6.3.3.3 鲜炖燕窝生产企业应根据年度考核结果对《供应商名录》中供应商的名单进行调整更新。

6.3.4 技术交流

6.3.4.1 鲜炖燕窝生产企业应建立与合格供应商技术交流机制，定期或不定期与合格供应商开展技术交流活动。

6.3.4.2 鲜炖燕窝生产企业与合格供应商双方可通过互联网会议等手段开展线上技术交流，也可以通过定期及不定期互访的方式进行。技术交流内容包括但不限于原料燕窝的研发、工艺、质量、检验检测等内容。

7 采购管理

7.1 鲜炖燕窝生产企业应建立原料燕窝的采购管理规范，与供应商签订采购合同，明确质量责任。

7.2 鲜炖燕窝生产企业应建立原料燕窝采购查验记录制度，如实记录其名称、规格、数量、供货名称及联系方式、进货日期、检验合格证明文件等内容。

7.3 原料燕窝应选来自于出口国官方备案的燕屋。属于二次加工的原料燕窝也应能够追溯来自于出口国官方备案的燕屋。

8 检验与验收

8.1 鲜炖燕窝生产企业应建立原料取样、检验、放行、留样的管理制度并严格遵照执行，保留相关记录。

8.2 企业应制定取样管理规定并按规定进行取样。应确保原料取样具有代表性，取样数量应满足检测及留样复核所用。样品应标识清晰，避免混淆，并按规定的条件储存，应标识原料名称、批号、取样日期、取样数量、取样人等。

8.3 鲜炖燕窝生产企业应具备必要的原料燕窝检验能力包括实验场地、仪器、设备、设施、人员、检验方法等，对进料的质量进行检查确认以确保原料燕窝符合要求。可以委托具有资质的第三方检验机构进行检验。

8.4 鲜炖燕窝生产企业应获取当批原料的供应商检测报告并与所收到的货物进行核对及检测（自检或外检）判定并保留检验记录。

8.5 在供应商质量体系有保障且经过企业充分检测验证通过的前提下，可以对原料燕窝部分检测项目实施免检。对于实施免检的原料燕窝，企业应核查供应商的检测报告。每隔一定时间应对该原料燕窝进行一次全检，并核查分析供应商检测报告的可靠性。

8.6 鲜炖燕窝生产企业应对每一批原料燕窝进行留样，留样量为全项检验项目所需样品的两

倍，保存至原料燕窝完成整个生产及销售周期后再过产品保质期的两倍时间。

8.7 原料燕窝应经质量检测合格后方准使用。各项指标中有任何一项不符合要求，可再从该批次中加倍抽样复检，复检合格后方可使用。

8.8 原料燕窝检验或复检不合格应当及时做好状态标识，并隔离存储，按照相关法规要求进行处理，并对不合格的原因进行分析，必要时采取纠正措施。

附 录 A

（资料性附录） 不同级别供应商待遇

A.1 优质供应商

同等条件下优先采购，采取缩短付款周期、简化质检流程等鼓励措施，并尽可能通过控股、参股、技术援助等方式不断强化战略合作关系。

A.2 良好供应商

通过增大采购数量、及时支付货款等措施鼓励该类供应商继续保持和改进供货业绩水平。从业务流程整体优化的角度寻求与供应商进一步合作和改进的机会，如签订年度供应合同等。

A.3 合格供应商

保证一定的采购数量，要求其对不足部分进行整改，牵头组织相关人员对相关结果进行确认或现场考察。
