

ICS 67.040
CCS X10

T/GBIA

广东省燕窝产业协会团体标准

T/GBIA 005—2024

燕窝粥

Edible bird's nest porridge

2024 - 12 - 24 发布

2024 - 12 - 24 实施

广东省燕窝产业协会 发布

前 言

本文件按照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。

本文件由广东省燕窝产业协会提出。

本文件由广东省燕窝产业协会归口。

本文件起草单位：广东泰升药业有限公司、大洲新燕（厦门）生物科技有限公司、国家燕窝及其制品检测重点实验室（厦门）、广东省燕窝产业协会、厦门市燕之屋丝浓生物科技有限公司、北京小仙炖生物科技有限公司、上海燕太太实业发展（集团）有限公司、海南大洲金丝燕产业集团有限公司、广州市千妃燕企业管理有限公司、广州燕口福食品科技有限公司、燕之初健康美（厦门）食品有限公司、深圳市十二夏天食品科技有限公司、东南燕都生物科技有限公司、盍百年生物科技有限公司、广东润康药业有限公司、泡一泡生物科技（浙江）有限公司、四川燕遇东方生物科技有限公司、深圳市蔡府实业有限公司、越南AVANEST营养股份公司、广东利升健康科技有限公司、天津国燕食品集团有限公司、广西余有有科技有限责任公司、杭州食燕式品牌管理有限公司、纬领供应链（福州）有限公司、福建省觅康食品科技有限公司、广州市天健贸易有限公司、福建省九道生物科技有限公司、浙江丽嫚实业有限公司、深圳杰瑞丝实业有限公司、味莱工场（广东）药业有限公司、中亚天成（厦门）生物科技有限公司、厦门永裕辉生物科技有限公司、山东云冰燕国际贸易有限公司、福建品鉴食品有限公司、上海嘉晟食品有限公司、桐画四季（广州）文化传播有限公司、厦门燕通生物科技有限公司、湖南新桐进出口贸易有限公司、采燕说（山东）食品有限公司。

本文件主要起草人：徐敦明、李帆、林嘉珣、张雅琴、黄丹艳、林小仙、严志杨、陈家洛、李利、刘贵萍、邓美琴、陈松辉、何跃建、方汉森、骆义彬、刘国伟、钟泽彬、胡燕、蒲燕萍、蔡觐云、阮氏秋河、陈启铭、王青青、余宜涛、张铭、李辉滨、韩曙光、童镗江、张丽园、傅冰影、李燕青、邓建朝、许先辉、孙兆斌、陈志成、张妮、秦莎莎、洪于泉、罗艳、王常申。

燕窝粥

1 范围

本文件规定了燕窝粥的定义、技术要求及标签的要求，描述了相应的试验方法。
本文件适用于燕窝粥的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.11 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31614.1 食品安全国家标准 食品中唾液酸的测定
QB/T 2221-2019 粥类罐头
SN/T 2100 罐头食品商业无菌快速检测方法
T/GBIA 001 食用燕窝
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局[2023]第70号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

燕窝粥 bird's nest porridge

以经预处理或不经预处理的谷物、豆类、薯类等粮食中的一种或多种为主要原料，并添加了食用燕窝，添加或不添加其他配料，经预处理配料、灌装、密封、杀菌等主要工艺制成的可直接食用的产品，（包含方便食品）。产品中食用燕窝投料量不低于50 mg/100g。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用燕窝

应符合T/GBIA 001的规定。

4.1.2 水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 粮食

应符合GB 2715及相关标准的规定。

4.1.4 其他配料

应符合相关食品安全标准的要求。

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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量试样置于一洁净的白色瓷盘中,在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。用温开水漱口,品尝其滋味,并闻其气味。
滋气味	具有本品应有的滋味和气味,无异味	
组织形态	呈糯软浓稠状,黏稠适度,可见燕窝及各主要原料固形物,无硬粒和回生现象,允许少量结块和轻微分层现象	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	要 求	检验方法
可溶性固形物, %	≥ 5	GB/T 10786
固形物, g/100g	≥ 35	GB/T 10786
干燥物含量(质量分数), %	按QB/T 2221执行	GB/T 10786
结合态唾液酸, g/kg	$\geq [(食用燕窝投料量 \times 6\%) \div 净含量] \times 10^3$	GB 31614.1第一法

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	要 求	检验方法
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤5.0	GB 5009.33
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.2	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.02	GB 5009.17

4.5 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项 目	要 求	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	5.0	GB 5009.22第一法、第二法或是第三法

4.6 微生物限量

4.6.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 或 SN/T 2100 规定的要求检验。

4.6.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表5的规定。

表5 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌 ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌 /25g (mL)	5	0	0	/	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

^a样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。

4.7 净含量

净含量应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂和营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.9 其他

燕窝粥产品中不得添加其他来源的 N-乙酰神经氨酸。

5 标签

标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求，并标注食用燕窝投料量及形态。

全国团体标准信息平台