

ICS 67.120.01

CCS X 10

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0018—2025

代替T/XMSSAL 018-2020

供厦食品 即食燕窝

Food for Xiamen-instant bird's nest

2025-08-01发布

2025-08-01实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

本文件代替 T/XMSSAL 018—2020《供厦食品 即食燕窝》。

本文件与 T/XMSSAL 018—2020 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——将表2中原“附录A或GB 31614.1”修改为“GB 31614.1第一法”；

——删除附录A。

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专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门海关技术中心、厦门市燕之屋丝浓食品有限公司、燕之初健康美（厦门）食品有限公司、东南燕都生物科技有限公司、燕府（厦门）生物科技有限公司、大洲新燕（厦门）生物科技有限公司、中亚天成（厦门）生物科技有限公司、福建省农业科学院质量标准与检测技术研究所。

本文件主要起草人：徐敦明、范群艳、蔡绍鑫、张晓婷、袁文萱、何跃建、熊贤富、徐飏、甘雄荣、朱文爵、卢超英、陈家洛、黄红苓、柯孙立、林立毅、张志刚、吴俊杰、傅建炜、柳训材、王雅馨。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2020年首次发布为 T/XMSSAL 018—2020；

——本次为第一次修订。

1 范围

本文件规定了即食燕窝的术语和定义、分类、技术要求、试验方法及标签。

本文件适用于以非即食燕窝为主要原料，经加工制成的可直接食用或冲调、冲泡后食用的即食燕窝。本文件不适用于燕窝投料量低于 1%（质量分数）的产品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31614.1 食品安全国家标准 食品中唾液酸的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 食用燕窝 raw-clean edible bird's nest

以毛燕窝为原料，经（深）加工后可供人类食用的产品，包括非即食燕窝和即食燕窝。

3.2 非即食燕窝 edible bird's nest

以毛燕窝为原料，经清洗、挑毛、干燥或冷冻等工序加工而制成的产品，包括盏状、条状、粒状、丝状等形态。

3.3 即食燕窝 ready-to-eat edible bird's nest

以非即食燕窝为原料，可经过浸泡、清洗、挑毛等工序，可添加其他辅料，加工制成的可直接食用或冲调、冲泡后食用的产品。

4 产品分类

按生产工艺分为：

- 燕窝罐头：经罐头加工工艺加工而成的即食燕窝；
- 燕窝饮品：经饮料加工工艺加工而成的即食燕窝；

- 鲜炖燕窝：经不低于 100℃杀菌工艺加工而成的即食燕窝；
- 固体方便燕窝：经熟制、干燥（冻干或自然风干）等工艺加工而成的即食燕窝。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.2 燕窝：燕窝原料需有正规合法来源，原料应不变色、不霉变、无异味。
- 5.1.3 其他配料和辅料：应符合相关标准和有关规定的要求。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标				检验方法
	燕窝罐头	燕窝饮品	鲜炖燕窝	固体方便燕窝	
组织形态	含有燕窝或各类别固形物，呈丝状、块状、粉状或经生产加工制成的液态、半固体状态，久置后允许有少量产品固有物质的沉淀			呈干燥块状或粉末状，冲调后呈悬浮丝状、小块状固形物的略带粘稠状液体	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（固体产品按标签上所述的食用方法冲调、冲泡后品尝其滋味），并闻其气味。
色泽	具有本品应有的色泽				
气味滋味	具有本品应有的滋气味，无异味				
杂质	无正常视力可见的外来杂质和异物，允许可见微绒毛或黑点存在				

5.3 理化要求

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	限量值	检验方法
结合态唾液酸，%	≥燕窝投料量 × 5%/ 净含量	GB 31614.1第一法

5.4 污染物限量

5.4.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，同时应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量指标

项目	限量值/（mg/kg）	检验方法
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ ）	≤5	GB 5009.33
铅（以 Pb 计）	≤0.05	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）	≤0.01	GB 5009.15 或 GB 5009.268
总汞（以 Hg 计）	≤0.05	GB 5009.17
总砷（以 As 计）	≤0.2	GB 5009.11

5.5 微生物限量

- 5.5.1 燕窝罐头：应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定进行检验。
- 5.5.2 燕窝饮品、鲜炖燕窝、固体方便燕窝：应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量指标

项目	采样方案 ^a 及限量	检验方法
菌落总数，CFU/g（mL）	n=5，c=2，m=10 ² （10 ³ ），M=10 ⁴ （5×10 ⁴ ）	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g（mL）	n=5，c=2，m=1（10），M=10（10 ² ）	GB 4789.3 第二法
霉菌，CFU/g（mL）	≤20（50）	GB 4789.15
沙门氏菌，/25g（mL）	n=5，c=0，m=0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g（mL）	n=5，c=1，m=10 ² ，M=10 ³	GB 4789.10 第二法
注：括号中的限值仅适用于固态即食燕窝产品。 a样品的采样方案和处理按 GB 4789.1 执行。		

5.6 食品添加剂和营养强化剂

5.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 标签

产品标签上应标注非即食燕窝。