

中国轻工业联合会  
团体标准  
食品加工用燕窝  
T/CNLIC 0189—2025

\*

中国轻工业出版社出版发行  
地址：北京鲁谷东街5号  
邮政编码：100040  
发行电话：(010)85119832  
网址：<http://www.chlip.com.cn>  
Email：[club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

轻工业标准化研究所编辑  
地址：北京西城区月坛北小街6号院  
邮政编码：100037  
电话：(010)68049923

\*

版权所有 侵权必究  
书号：155019·6955  
印数：1—200册 定价：30.00元

ICS 67.040  
CCS X 10

# 团 体 标 准

T/CNLIC 0189—2025

## 食品加工用燕窝

Raw-clean edible bird's nest for food processing

2025-05-20 发布

2025-05-20 实施

中国轻工业联合会 发布

## 目 次

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 前言 .....                    | II |
| 1 范围 .....                  | 1  |
| 2 规范性引用文件 .....             | 1  |
| 3 术语和定义 .....               | 1  |
| 4 要求 .....                  | 2  |
| 5 试验方法 .....                | 3  |
| 6 检验规则 .....                | 4  |
| 7 标签、标志、包装、运输和贮存 .....      | 6  |
| 附录 A（规范性） 燕窝条状占比的测定方法 ..... | 7  |
| 附录 B（规范性） 泡发率的测定方法 .....    | 8  |
| 参考文献 .....                  | 9  |

## 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。

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。

本文件由中国轻工业联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市燕之屋丝浓生物科技有限公司、上海燕太太实业发展（集团）有限公司、PT.ESTA INDONESIA、福建国燕供应链管理有限公司、CV. Sumber Alam、PT.ORI GINALNEST INDONESIA、大洲新燕（厦门）生物科技有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、厦门海关技术中心、中国检验检疫科学研究院、厦门市产品技术审评与审核查验中心、福建省产品质量检验研究院、SGS通标标准技术服务有限公司、中国食品工业协会燕窝及胶类蛋白食品工作委员会、广东省燕窝产业协会、中国药文化研究会燕窝分会、中燕燕业（北京）企业服务中心。

本文件主要起草人：范群艳、柳训才、张晓婷、孙金全、梁瑞芳、郭新光、徐敦明、仇凯、孙利、东思源、魏澍、林凤兰、戴慧珍、李利、HOO ANTON SISWANT、何晨、PURWOSUTRISNO、RUSIANAH、陈家洛、何孟杭、任春风、姚年升、王强、张雅琴、钟建民。

# 食品加工用燕窝

## 1 范围

本文件规定了食品加工用燕窝的感官要求、理化指标、食品安全、生产过程要求等内容，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标签、标志、包装、运输和贮存的内容。

本文件适用于以屋燕窝为原料，用于燕窝制品加工的食用燕窝的生产、检验和销售。

本文件不适用于以洞燕窝为原料加工的食用燕窝及泡发后的冷冻燕窝。

## 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 4806.1   | 食品安全国家标准 | 食品接触材料及制品通用安全要求 |
| 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 5009.33  | 食品安全国家标准 | 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定  |
| GB 5009.268 | 食品安全国家标准 | 食品中多元素的测定       |
| GB 7718     | 食品安全国家标准 | 预包装食品标签通则       |
| 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 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文件。

### 3.1

**毛燕窝** **raw-unclean edible bird's nest**

金丝燕 (*Aerodramus*)、侏金丝燕 (*Collocalia*)、雨燕属 (*Apus*) 等雨燕科 (*Apodidae*) 燕类用舌下腺分泌物与绒羽等混合凝结所筑的巢窝。

注：根据燕子筑巢的环境不同，毛燕窝分为屋燕窝和洞燕窝。

[来源：QB/T 5916—2023，3.1]

### 3.2

**食用燕窝** **raw-clean edible bird's nest**

以毛燕窝 (3.1) 为原料，经清洗、除杂、干燥或冷冻、包装等工序加工而制成的非即食产品。

注：食用燕窝包括盏状、条状、丝状、块状、粒状等形态。

[来源：QB/T 5916—2023，3.2]

## 3.3

**食品加工用燕窝 raw-clean edible bird's nest for food processing**

以屋燕窝为原料，用于燕窝制品加工的食用燕窝（3.2）。

## 3.4

**泡发 expand**

将食用燕窝（3.2）在常温下浸泡于水中，通过吸水膨胀改善燕窝原料性状，使其体积增大、质地回软，从而符合炖煮加工需要的处理过程。

## 3.5

**泡发率 expansion rate****发头**

食用燕窝（3.2）在泡发（3.4）完成后质量与未泡发前质量的比率。

## 4 要求

## 4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目   | 要求  |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
|  | 特级  | 优级  | 一级  | 二级  |
| 组织形态 <sup>a</sup>  | 呈盏状、不规则的条状  | 呈盏状、不规则的条状  | 呈盏状、不规则的条状、细丝状、块状或粒状                                  | 呈不规则的条状、细丝状、块状或粒状                                     |
| 燕窝条状占比（以质量计）   | 长度≥8 cm的燕窝占比≥80%                                      | 长度≥6 cm的燕窝占比≥60%                                      | 长度≥4 cm的燕窝占比≥40%                                      | 不作要求  |
| 色泽 <sup>b</sup>  | 呈白色、黄白色或灰白色，颜色均匀                                      | 呈白色、黄白色、灰白色或浅黄色，颜色均匀                                  | 呈白色、黄白色、灰白色、浅黄色或黄棕色                                   | 呈白色、黄白色、灰白色、浅黄色或黄棕色                                   |
| 杂质   | 每5 g燕窝泡发后可存在长度大于5 mm的绒毛不超过10条，直径大于0.5 mm的黑点、蛋壳不应超过20个 | 每5 g燕窝泡发后可存在长度大于5 mm的绒毛不超过15条，直径大于0.5 mm的黑点、蛋壳不应超过30个 | 每5 g燕窝泡发后可存在长度大于5 mm的绒毛不超过20条，直径大于0.5 mm的黑点、蛋壳不应超过40个 | 每5 g燕窝泡发后可存在长度大于5 mm的绒毛不超过25条，直径大于0.5 mm的黑点、蛋壳不应超过50个 |
| 气味   | 具有淡淡的蛋清味，无异味  |   |   |   |
| <sup>a</sup> 组织形态指标的质量容许度：可有 5%的燕窝达不到要求。<br><sup>b</sup> 色泽指标的质量容许度：可有 5%的燕窝达不到要求。 |   |   |   |   |

## 4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目            | 要求   |    |      |    |
|---------------|------|----|------|----|
|               | 特级   | 优级 | 一级   | 二级 |
| 泡发率/倍         | ≥5.0 |    | ≥4.0 |    |
| 唾液酸（以干基计）/（%） | ≥8   |    |      |    |
| 蛋白质（以干基计）/（%） | ≥50  |    |      |    |
| 水分/（%）        | ≥18  |    |      |    |

### 4.3 食品安全

应符合表3的规定。

表3 食品安全

单位为毫克每千克

| 项目                         | 要求   |
|----------------------------|------|
| 亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计） | ≤30  |
| 铅（以Pb计）                    | ≤0.2 |
| 总砷（以As计）                   | ≤0.2 |

### 4.4 生产过程要求

4.4.1 应符合GB 14881的要求。

4.4.2 不应使用食品添加剂、生物和化学试剂。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求

#### 5.1.1 组织形态、色泽、气味

待测试样拆除包装后，平铺于洁净的白色瓷盘中，在日光灯（照度1 000 lx~1 500 lx）下垂直距离试样20 cm~30 cm，用目测法观察其组织形态、色泽，鼻嗅其气味。

#### 5.1.2 燕窝条状占比（以质量计）

按附录A描述的方法测定。

#### 5.1.3 杂质

将待测试样加入质量比50倍的蒸馏水或纯净水进行浸泡。浸泡过程，试样应完全浸没于水中。25℃下浸泡2 h后，燕窝呈松软状态。佩戴干净手套后对燕窝进行分条，将燕窝分至粗细约2 mm。观察杂质情况，并与菲林卡比较，统计绒毛、黑点、蛋壳数量。

## 5.2 理化指标

### 5.2.1 泡发率

按附录B描述的方法测定。

### 5.2.2 唾液酸（以干基计）

按GB 31614.1描述的方法测定。

### 5.2.3 蛋白质（以干基计）

按GB 5009.5描述的方法测定，换算系数取6.25，结果以干基计。

### 5.2.4 水分

按GB 5009.3描述的方法测定。

## 5.3 食品安全

### 5.3.1 亚硝酸盐（以 $\text{NaNO}_2$ 计）

按GB 5009.33描述的方法测定。

### 5.3.2 铅（以 Pb 计）

按GB 5009.12或GB 5009.268描述的方法测定。

### 5.3.3 总砷（以 As 计）

按GB 5009.11或GB 5009.268描述的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同包装、一次提交检验的产品为一批。批量以盒（最小定量包装）计。

### 6.2 抽样

根据批量大小，按表4规定的样品量，随机抽取样品。

表 4 抽样方案

单位为盒

| 批量            | 样品量 |
|---------------|-----|
| $\leq 500$    | 3   |
| 501~35 000    | 5   |
| $\geq 35 001$ | 8   |

### 6.3 试样抽取程序和检验程序

试样抽取程序和检验程序见图1。

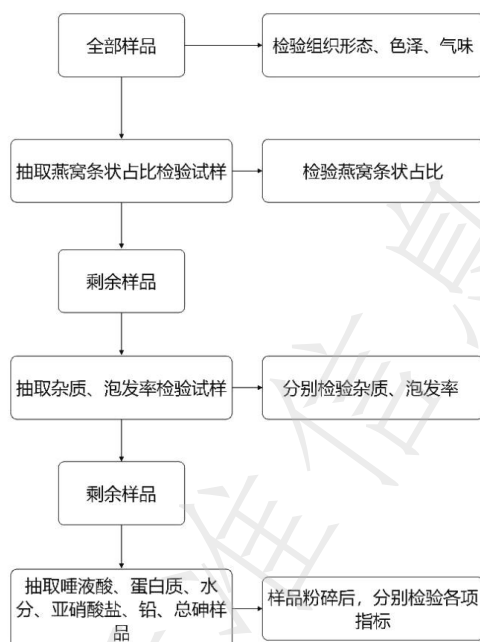


图1 试样抽取程序和检验程序

### 6.4 试样抽取方法

#### 6.4.1 组织形态、色泽、气味检验试样

按6.2抽取的样品全部检验组织形态、色泽、气味。

#### 6.4.2 燕窝条状占比检验试样

从抽取的全部样品中随机选取1盒，全部用于测定燕窝条状占比。

#### 6.4.3 杂质、泡发率检验试样

从抽取的全部样品中随机选取2盒，每盒各取5 g，用于测定杂质；每盒各取10 g，用于测定泡发率。

#### 6.4.4 唾液酸、蛋白质、水分、亚硝酸盐、铅、总砷检验试样

从抽取的全部样品中随机选取2盒~3盒，各取10 g~15 g样品，混合后粉碎至颗粒小于2 mm，混合均匀。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件规定的判为合格。

6.5.2 指标不符合本文件要求的，可对同批次产品进行加倍复验，以复验结果为准，若复验结果仍不符合本文件要求，则判定该批产品不合格。

## 7 标签、标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标签和标志

标签应符合GB 7718、GB 28050的要求，并标识生产商在华注册编号、燕窝名称及注册号等信息。

### 7.2 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.1的要求，包装封口应严密、无破损。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，运输过程中应防晒、防雨、防污染、防重压。

### 7.4 贮存

产品应贮存于通风、阴凉干燥的库房内，不应和有毒、有异味或具有强挥发性气味的食品堆放在一起。

## 附录 A

(规范性)

## 燕窝条状占比的测定方法

## A.1 测定步骤

将待测试样，置于光线充足的环境中，使用直尺沿燕窝表面测量燕窝两端之间的直线距离，将燕窝按长度 $\geq 8$  cm、 $6$  cm $\sim$  $< 8$  cm、 $4$  cm $\sim$  $< 6$  cm、 $< 4$  cm进行区分，分别称重，计算燕窝条状占比。

## A.2 分析结果

燕窝条状占比分别按公式 (A.1)、公式 (A.2)、公式 (A.3) 计算：

$$X_1 = \frac{m_1}{m_1 + m_2 + m_3 + m_4} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

$$X_2 = \frac{m_1 + m_2}{m_1 + m_2 + m_3 + m_4} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.2)$$

$$X_3 = \frac{m_1 + m_2 + m_3}{m_1 + m_2 + m_3 + m_4} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.3)$$

式中：

$X_1$  ——燕窝条状（长度 $\geq 8$  cm）占比；

$X_2$  ——燕窝条状（长度 $\geq 6$  cm）占比；

$X_3$  ——燕窝条状（长度 $\geq 4$  cm）占比；

$m_1$  ——长度 $\geq 8$  cm燕窝的质量，单位为克（g）；

$m_2$  ——长度 $6$  cm $\sim$  $< 8$  cm燕窝的质量，单位为克（g）；

$m_3$  ——长度 $4$  cm $\sim$  $< 6$  cm燕窝的质量，单位为克（g）；

$m_4$  ——长度 $< 4$  cm燕窝的质量，单位为克（g）。

计算结果保留到小数点后1位。

附 录 B  
(规范性)  
泡发率的测定方法

### B.1 测定步骤

将待测试样加入质量比50倍的蒸馏水或纯净水进行浸泡。浸泡过程，试样应完全浸没于水中。25℃下浸泡2 h后，燕窝呈松软状态。佩戴干净手套后对燕窝进行分条，将燕窝分至粗细约2 mm的条状，注意避免破坏燕窝条状，然后继续浸泡2 h。若有燕角应将燕角剪下，单独浸泡4 h后将燕角分至厚度不大于1 mm的片状，然后继续浸泡3 h。将泡发好的燕窝转移至甩干布袋中，使用电动甩干机甩干，至燕窝中无水沥出为止，取出称量。

甩干机运行条件：功率160 W，转速1 200 r/min，甩干时间2 min，或等效条件。

### B.2 分析结果

按公式（B.1）计算泡发率：

$$X_4 = \frac{m_6 \times 0.82}{m_5 \times (1 - x)} \dots\dots\dots (B.1)$$

式中：

$X_4$ ——泡发率（以18%水分计）；

$m_6$ ——泡发后试样的质量，单位为克（g）；

0.82——水分换算系数；

$m_5$ ——泡发前试样的质量，单位为克（g）；

$x$ ——试样的水分含量，单位为克每百克（g/100g）。

计算结果保留到小数点后1位。

参考文献

- [1] 《关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函》（卫监督函〔2012〕62号）  
[2] QB/T 5916—2023 燕窝制品
- 

全国团体标准信息平台