

01

A00/09

团 体 标 准

T/CPCS 001-2018

即 食 燕 窝 Instant Bird's Nest

2018-03-26 发布

2018-05-01 实施

中国药文化研究会 发布

前 言

- 1、本产品目前尚无国家标准、行业标准及地方标准，为组织生产和控制产品质量特制定本标准。
- 2、本标准采用了《GB/T 1.1 标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。
- 3、本标准主要依据《GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品》、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》，与现行有关食品安全的法律、法规和强制性国家行业、地方标准提出。
- 4、本标准由中国药文化研究会提出。
- 5、本标准起草单位为：
 - 1) 广州团集食品有限公司
 - 2) 荣和堂健康食品（上海）有限公司
 - 3) 上海香燕食品有限公司
 - 4) 上海嘉晟食品有限公司
 - 5) 燕之初健康美（厦门）食品有限公司
 - 6) 广州龙标心燕食品有限公司
 - 7) 广西团集食品有限公司
 - 8) 福建省龙海市圣颜御品贸易有限公司
 - 9) 荣燕健康食品（上海）有限公司
 - 10) 福建新滋补生物科技有限公司
 - 11) 青岛正典生物科技有限公司
 - 12) 福建省燕情燕窝科技有限公司
 - 13) 厦门市燕之屋丝浓食品有限公司
 - 14) 百年东马（深圳）国际贸易有限公司
 - 15) 深圳可遇实业有限公司
- 6、本标准于2018年3月26日发布，于2018年11月26日进行第一次修订。
- 7、其他行业协会采用本标准请注明出处。

即食燕窝

1 范围

本标准规定了即食燕窝的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期要求。

本标准适用于以燕窝、水为主要原料，经浸泡、挑杂质、清洗、炖煮，添加（或不添加）冰糖、琼脂等配料，进行灌装、密封、灭菌、冷却，达到商业无菌而成的即食燕窝（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
- 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 5009.17 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- 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 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 191 包装储运图示标志
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 30636 燕窝及其制品中唾液酸的测定 液相色谱法
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- 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令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局 《罐头食品生产许可证审查细则》
- 卫监督函【2012】62号 卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函

3 技术要求

3.1 原辅料要求

燕窝：燕窝原料需检验合格，符合国家食品卫生安全标准的要求，原料应不变色、不霉变、无异味。

水：应符合 GB 5749 的规定。

食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。

产品中使用的原辅料、包装等均为食品级，并符合国家行业有关标准的要求。

3.2 规格要求

产品净含量、固形物含量以实际标识标签为准，产品需标注干燕窝含量。

3.3 分类

3.3.1、经典型即食燕窝：100 克燕窝液体内含干燕窝标准是：大于等于 1 克，少于 2.5 克

3.3.2、浓稠型即食燕窝：100 克燕窝液体内含干燕窝标准是：大于等于 2.5 克，少于 5 克

3.3.3、浓缩型即食燕窝：100 克燕窝液体内含干燕窝标准是：大于等于 5 克

3.4 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	符合本产品应当有的色泽、光泽
组织形态	具有该产品应有形态，粘稠液状，悬浮有燕窝
滋味、气味	具有本产品特殊的滋味香味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.5 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.04
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 3
唾液酸（N-乙酰神经氨酸），mg/g	≥ 0.5

注：参照 GB 2762 食品中污染物限量，卫监督函【2012】62 号，根据有关部门意见

3.6 微生物指标

微生物指标应符合“罐头食品商业无菌”的要求。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量

应按照《GB/T 10786 罐头食品的检验方法》和国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，要求在产品标签上注明干燕窝重量。

3.9 固形物含量

应符合《GB/T 10786 罐头食品的检验方法》的规定。

3.10 标签

应符合 GB 7718 的规定。

3.11 其他

3.11.1 胖听：由于罐体内微生物活动或化学作用产生的气体，形成正压，使一端或两端外凸的现象。

3.11.2 商业无菌：罐头食品经过适度的热杀菌后，不含有致病性微生物，不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。

3.11.3 其他风味即食燕窝，以标签标注为准。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽、组织形态和杂质

取适量试样样品，置于无色、洁净的样品杯或烧杯中，于明亮处肉眼观察其色泽、组织形态和杂质。

5.1.2 滋、气味

取适量试样样品，先闻其气味，然后用温开水漱口，再品尝试样样品的滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 总砷的检验

按 GB 5009.11 的规定测定。

5.2.2 铅的检验

按 GB 5009.12 的规定的测定。

5.2.3 总汞的检验

按 GB 5009.17 的规定的测定。

5.2.4 亚硝酸盐的检验

按 GB 5009.33 规定的测定。

5.2.5 唾液酸的检验

按 GB/T 30636 的规定测定。

5.3 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

5.4 净含量和固形物含量的测定

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、固形物含量、商业无菌。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 产品长期停产三个月后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。

6.3 组批

同一品种、同一配方、同一规格、同一班次及同一生产线的产品为一批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

在成品库待检区内同一批次成品中随机抽样取样品，抽样以件计。每批按 QB/T 1006 抽样，将抽取的样品分成三份，一份用于感官、固形物含量及净含量检验，一份用于微生物检验，一份用于留样备用。

6.5 判定规则

- 6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时，判该批产品为合格品。
- 6.5.2 有异味或有霉变和微生物指标有一项不合格的产品，均判为不合格产品，并且不得复检。
- 6.5.3 检验时若有其它不合格项目，允许加倍抽取样品进行复检，复验后仍有不合格项目，则判该批出厂检验或型式检验不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存及保质期

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局第 102 号令《食品标识管理规定》的规定，营养标签符合 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器必须卫生、无毒、无害，符合相应的标准和有关规定。

7.3 运输

- 7.3.1 运输过程中，应轻拿轻放，严禁扔、砸、磕、碰。
- 7.3.2 运输工具应清洁，不得与有毒、有害、有异味、或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

- 7.4.1 成品仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。
- 7.4.2 产品不得接触墙面，堆放高度以提取方便为宜。
- 7.4.3 产品应贮存在清洁、卫生、通风、干燥无污染的常温仓库中或冷库冷藏均可。
- 7.4.4 产品不得露天存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品贮存。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期大于 1 个月，小于 24 个月，以产品标识标签所示为准。
