



中国妇幼健康研究会团体标准

T/FYJKYJH XXXX—2026

孕期和哺乳期营养燕窝制品

Nutritional edible bird's nest product for pregnant and lactating women

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

中国妇幼健康研究会 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。

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。

本文件由中国妇幼保健研究会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市燕之屋丝浓生物科技有限公司、中国疾病预防控制中心、中国疾病预防控制中心营养与健康所、中国疾病预防控制中心慢性非传染性疾病预防控制中心、北京大学公共卫生学院、北京市海淀区妇幼保健院、上海交通大学医学院附属上海儿童医学中心海南医院、厦门市妇幼保健院、华南理工大学、厦门大学公共卫生学院、江南大学、上海燕太太实业发展（集团）有限公司、福建国燕供应链管理有限公司。

本文件主要起草人：黄健、范群艳、王超男、孔令强、黄涛、任娇艳、张娜、滕越、周敏、范岩峰、苏畅、李剑虹、李红卫、陈茂深、黄俊豪、柳训才、张晓婷、梁瑞芳、李利、何晨。

孕期和哺乳期营养燕窝制品

1 范围

本文件界定了孕期和哺乳期营养燕窝制品的术语和定义，规定了产品的技术要求、检验规则、标签等要求，描述了相应的试验方法。

本文件适用于孕期和哺乳期营养燕窝制品的生产、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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 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 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
 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 预包装食品中致病菌限量
 GB 31601 食品安全国家标准 孕妇及乳母营养补充食品
 GB 31614.1 食品安全国家标准 食品中唾液酸的测定
 T/CNFIA 172 燕窝肽
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

燕窝肽 edible bird's nest peptide

以食用燕窝为原料，经酶解工艺生产的、相对分子质量小于10000的肽类成分占比不低于80%的固态制品。

3.2

孕期和哺乳期营养燕窝制品 nutritional edible bird's nest product for pregnant and lactating women

以食用燕窝来源的燕窝肽为特征原料，添加优质蛋白质和多种微量营养素（维生素和矿物质等）制成的适宜孕期及哺乳期补充营养素的特殊膳食用燕窝制品。

注：孕期和哺乳期营养燕窝制品是指在符合GB 31601要求的前提下，含有燕窝肽这一特征原料的燕窝制品。

4 技术要求

4.1 孕期和哺乳期营养燕窝制品每日份推荐量

孕期和哺乳期营养燕窝制品的最大每日份推荐量为50g。产品中燕窝肽的最小每日份推荐量为600mg。

4.2 原料要求

4.2.1 燕窝肽：呈白色或淡黄色，水分不超过 7%，结合态唾液酸（以干基计）含量不低于 8%，其余要求应符合 T/CNFIA 172 的规定。

4.2.2 除燕窝肽外的其余原料应符合 GB 31601 中规定的原料要求。

4.3 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	呈现与加工目标相匹配的色泽
滋气味	滋气味正常，无异味
组织形态	成品整体呈现与加工目标相匹配的固态或液态
杂质	无正常视力可见的外来杂质和异物

4.4 必需成分

4.4.1 产品的必需成分应符合表 2 的规定。

表 2 必需成分要求

项目	要求
结合态唾液酸, mg/份	\geq 燕窝肽添加量（以干基计） ^a \times 8%
^a 燕窝肽添加量的单位为毫克/份。	

4.4.2 除表 2 规定的成分外，其他必需成分指标及其含量应符合 GB 31601 的规定。

4.5 可选择成分

除4.4规定的必需成分外，如果在产品中选择性添加或标签标示含有其他营养素，应符合GB 31601规定的可选择成分的含量要求。

4.6 微生物限量

4.6.1 指示菌限量

4.6.1.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求。

4.6.1.2 非经商业无菌生产的产品，其指示菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g (mL)	5	2	10^2 (10^1)	10^4 (5×10^4)
大肠菌群, CFU/g (mL)	5	2	1 (10)	10 (10^2)
霉菌, CFU/g (mL)	≤ 20 (50)			
酵母 ^b , CFU/g (mL)	≤ 20			
注：括号中的限值适用于固态产品。				

^a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

^b不适用于固态产品。

4.6.2 致病菌限量

应符合GB 29921中特殊膳食用食品的要求。

4.7 污染物限量和真菌毒素限量

4.7.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.7.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

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的要求。

4.8.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的要求。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1.1 感官要求

取1份最小独立包装的待测样品，平铺于洁净的白色瓷盘中，在日光灯（色温5000 K~6500 K、光照度1000 lx~1500 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、杂质情况，并闻其气味。另取1份最小独立包装的待测样品，用温水（30 ℃~40 ℃）漱口后品尝其滋味。若标签明示产品需冲泡后食用，则应按标签标识的方法冲泡后再行品尝。

5.1.2 结合态唾液酸

按GB 31614.1规定的方法测定。

5.1.3 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定。

5.1.4 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.1.5 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

5.1.6 霉菌、酵母

按GB 4789.15规定的方法测定。

5.1.7 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

5.1.8 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

5.1.9 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一类别、同一规格、同一工艺条件、同一生产班次的产品为一检验批次。

6.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应由企业的检验部门按本文件规定逐批进行出厂检验，经检验符合文件要求后方可出厂。

6.3.2 经商业无菌生产的产品出厂检验项目包括色泽、滋气味、组织形态、杂质、商业无菌、净含量；非经商业无菌生产的产品出厂检验项目包括色泽、滋气味、组织形态、杂质、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、设备有较大改变时；
- b) 停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 其他国家质量监督机构认为需要的。

6.4.2 型式检验项目应包括本文件中规定的全部项目。

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 微生物限量不符合本文件要求时，该批产品判定为不合格。其他指标不符合本文件要求时，可对同批产品进行重新加倍抽样，对不合格项目进行复检，按复检结果进行判定，若复检结果仍不符合本文件要求，则判定该批产品不合格。

7 标签

产品标签应符合 GB 31601 的规定，并标识燕窝肽添加量。