《燕窝制品》行业标准编制说明

（征求意见稿）

一、　工作概况

1、任务来源

本项目是根据工业和信息化部行业标准制修订计划（工信厅科函 [2019] 276号），计划编号为 2019-1868T-QB，项目名称“燕窝罐头”，主要起草单位：厦门市燕之屋丝浓食品有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、上海燕姿堂食品有限公司、深圳市君燕阁实业有限公司、燕之初健康美（厦门）食品有限公司、中国罐头工业协会、厦门海关技术中心、厦门医学院等。计划应完成时间 2020 年。

2、主要工作过程

（1）起草（草案、论证）阶段

2019 年 12 月，计划项目发布后，中国罐头工业协会着手组织该项标准的制定工作。2020 年 1 月-2020 年 6 月，中国罐头工业协会组建起草工作组，并开展了燕窝行业调研工作。通过此次调研工作，完成标准起草工作组组建工作，并摸清国内燕窝产业发展现状，并调研了国内外市场情况。根据市场调研及起草工作组需要，组建以厦门市燕之屋丝浓食品有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、上海燕姿堂食品有限公司、深圳市君燕阁实业有限公司、燕之初健康美（厦门）食品有限公司、中国罐头工业协会、厦门海关技术中心、厦门医学院等为主要成员的起草工作组。

2020 年 2 月 27 日通过网络会议形式组织召开了《燕窝罐头》标准化工作交流会议，会议就标准范围、标准名称、标准修订思路和基本方案、后续工作的开展等内容进行充分研究和讨论，并形成标准制定工作方案。

2020 年 6 月 23 日通过网络会议形式组织召开了《燕窝制品》第一次起草工作会议，与会专家和各企业代表再次围绕标准名称、标准范围、产品分类等重点内容进行充分研究和讨论，并达成一致意见，会后将收集整理数据，形成标准草案。

2020 年 9 月 4 日，在厦门召开了第二次起草工作会议，会议主要围绕标准草案中标准的适用范围、产品的定义、分类、理化指标等标准制定内容等进行了讨论，并进一步调研数据，会后将收集整理数据，形成标准征求意见稿。

二、　标准编制原则和主要内容

1、标准编制原则

本标准的制订符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则以及标准的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本标准的修订工作。

本标准起草过程中，主要按 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》和 GB/T 1.2-2002《标准化工作导则 第 2 部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》进行编写。本标准制订过程中，主要参考了以下标准或文件：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30636 燕窝及其制品中唾液酸的测定 液相色谱法

GB XXXX 食品安全国家标准 燕窝及其制品

2、标准主要内容的论据

本标准起草过程中，主要按 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》和 GB/T 1.2-2002《标准化工作导则 第 2 部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》进行编写。

2.1 国内外市场调研情况分析

燕窝是雨燕科金丝燕及同属燕类用唾液与绒羽等混合凝结所筑成的巢穴，燕窝含有极其丰富的唾液酸、蛋白质、矿物质、氨基酸等营养成分。燕窝作为一种独特的产品，具有与众不同的历史性和区域性。自明清以来，燕窝因其珍贵、滋补而一直被奉为美食中的至尊，其美名广泛流传于华人国家和地区。像新加坡、中国香港和台湾等燕窝的成熟消费地区，每年大约消费燕窝百余吨，燕窝消费已成为家庭生活的一部分。

印尼、马来西亚、泰国是燕窝的高产国。1995 年全球燕窝贸易量为 180 吨，而 2010 年全球燕窝年产量为 1514 吨，2006 年-2010 年年产量平均增幅大于 20%，2010 年-2016 年全球燕窝产量没有较大增幅，不排除受 2011 年血燕事件影响的可能性，事件爆发后食用燕窝在国内的价格跌至谷底，质检总局随即禁止印尼和马来西亚的燕窝产品入境，直至 2013 年底陆续解禁。截止至 2019 年，获得我国注册的境外燕窝

产品加工企业增至 59 家，其中马来西亚 34 家、印度尼西亚 23 家、泰国 2 家。2019 年 9 月海关总署公布第一家马来西亚毛燕加工企业获华注册，并于 11 月 20 日实现了对华贸易，目前国内获批的进口毛燕指定加工企业已有 9 家。

在中国传统观念中，燕窝具有滋补养生功效，因此也是燕窝最大的消费国，随着燕窝产业的发展和经济水平的提高,食用燕窝逐渐平民化，市场容量越来越大，燕窝成为近几年在滋补品中销售增长速度比较快的品类之一，尤其是鲜炖燕窝的涨势非常明显，以北京、上海、江浙一带及广东地区为先，其他地区的燕窝消费也开始走俏。

2006 年中国香港燕窝进口量占全球产量的 50%，中国大陆占 8%，中国台湾占 4%，中国澳门占 3%，综合入境携带、走私等其他途径,中国实际占据的市场份额超过 65%，其余份额分布于新加坡、印尼、北美等华人聚集区。行业最新数据显示，2014 年-2019 年，我国食用燕窝的进口量分别为 3.09 吨、22.5 吨、37.1 吨、81.4 吨、105.2 吨、182.3 吨，燕窝进口量 6 年持续增长。

随着燕窝市场的不断发展，线上销售已成为燕窝销售的一个重要渠道，包括天猫、京东、唯品会、亚马逊、1 号店等众多电商平台。燕窝产品品类不断增多，其中鲜炖燕窝、鲜泡燕窝、浓缩型燕窝越来越受消费者青睐，市场规模占比逐年提升，2018 年天猫平台上鲜炖燕窝的销售额比 2017 年提升了 157%，2016 年-2018 年销售规模 10 万以上品牌数量提升了 2 倍多。燕窝的销售企业也在不断壮大，从单店经营到全国连锁经营，从小规模经营到大规模的资本运作，年销售额千万级以上即食燕窝品牌数量逐年增多，2018 年年销售额超过千万的品牌已有 13 个。无一不表明燕窝销售市场化程度的不断加深。

随着生活水平的提高，民众对燕窝的需求量与日俱增，但多数消费者对燕窝本身的了解滞后，常被商家、舆论、网络等各种不负责任的观点误导。随着行业快速发展，燕窝行业集中度不高，企业生产经营不规范等现状也引起社会高度关注。近年来，不少商家为谋取暴利，使用漂白、刷胶、贴碎等非常规加工方法，导致掺假现象和食品安全问题十分严重。

燕窝生产企业目前大部分按照罐头食品的国家标准生产，但目前市场上燕窝产品品类众多，包括燕窝罐头、冻干燕窝、即食燕窝、鲜炖燕窝等，而且还出现了很多燕窝衍生品，如燕窝月饼、燕窝粽子等。按照罐头食品国家标准生产的现状，显然不能满足行业发展的需要。

马来西亚、泰国等燕窝高产国已针对产业链中全部或部分环节形成质控标准和指导意见。对比发现，马来西亚的国家标准制定时间最早、范围最广，覆盖品控、

分级、包装、抽样、认证标识、工厂要求、法律要求等，并对输华燕窝单独发布管理条例；泰国国家标准针对食品安全的规定也比较到位，涵盖质量、污染物、卫生、包装、标识和符号、化验分析方法等；印尼暂无国家标准，但对微生物、外来物质、羽毛和污染物、亚硝酸盐等主要指标的限量值作出规定。3 国对食用燕窝的质控要求均较为完善，但覆盖面和侧重点有所不同。

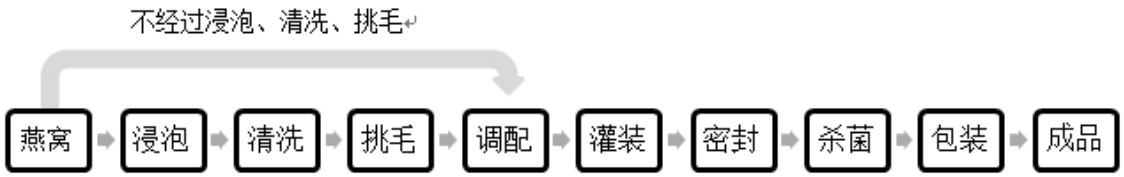
国内在售的食用燕窝几乎全部进口自东南亚,但相比之下质控标准明显欠缺。2011 年血燕事件爆发后，质检总局陆续对注册、备案、核销等认证认可和资质管理方面作出相关规定，但对燕窝品质、安全指标的规定几近空白，亚硝酸盐也是目前唯一有据可依的质控项目，显然不足以应对目前五花八门的掺假情况。在监管体制和实施细则尚未制定、落实的情况下，进口的食用燕窝全面实行“一盏一码”的可溯源管理措施也无法作为杜绝假冒伪劣商品的可靠手段。相关调研报告显示，随着燕窝市场宏观环境的改善，在 2020 年至 2025 年间，燕窝市场将会出现井喷，而目前国内针对燕窝的法规、标准和安全检测指标较原产国严重欠缺，亟需建立和完善。

本标准的制定重点解决燕窝制品质量标准缺失问题，帮助加快行业健康发展，规范市场竞争秩序，维护消费者权益，为中国消费者提供高品质的燕窝产品。

2.2 燕窝制品主要生产工艺调研分析

燕窝制品是指燕窝经过或不经过浸泡、清洗、挑毛，添加或不添加其他辅料，加工制成的可直接食用或冲调、冲泡后食用的产品。本标准所称的燕窝制品，是指即食燕窝。目前市场上的燕窝产品品类众多，包括燕窝罐头、冻干燕窝、即食燕窝、鲜炖燕窝等，但因燕窝本身的特性，加工工艺主要分为燕窝罐头加工工艺、燕窝饮料加工工艺、炖煮燕窝加工工艺、固体方便燕窝加工工艺四大类。

2.2.1 燕窝罐头加工工艺

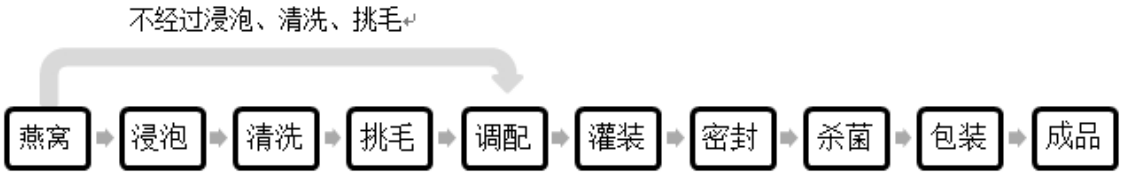


与其他食品的生产工艺相比，燕窝罐头的生产工艺流程较单一，燕窝罐头主要经过浸泡、清洗、挑毛、调配、灌装、密封、杀菌等工艺制成，部分企业购进的燕窝原料为已经过挑拣处理后的纯净燕窝，故不再进行浸泡、清洗、挑毛工艺处理，可直接进入调配环节。罐头加工工艺是目前燕窝行业内最常用的生产工艺，采用罐头工艺生产的即食燕窝微生物指标需达到商业无菌要求，安全性较高。

2.2.2 燕窝饮料加工工艺

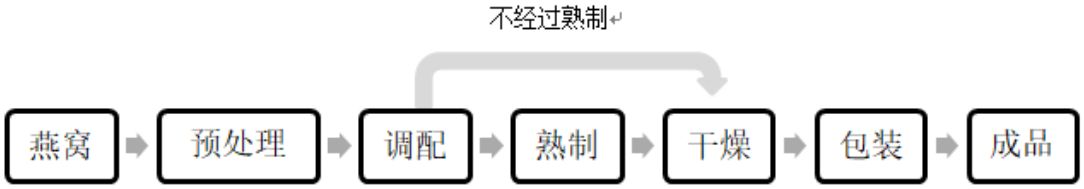
饮料加工工艺是即食燕窝较常用的生产工艺之一，燕窝饮料主要经过浸泡、清洗、挑毛、调配、均质、杀菌、灌装封口等工艺制成，部分企业购进的燕窝原料为已经过挑拣处理后的纯净燕窝，故不再进行浸泡、清洗、挑毛工艺处理，可直接进入调配环节。饮料加工工艺所使用的设备较简单，应用也较普遍，饮料生产车间的洁净度应至少达到 10 万级要求，产品微生物指标需达到饮料的微生物限量要求，安全性较高。

2.2.3 炖煮燕窝加工工艺



炖煮燕窝（又称鲜炖燕窝）是近年来市场上较受消费者欢迎的一类产品，是一类采用不低于 100 ℃灭菌工艺加工而成的即食燕窝，其加工工艺流程与罐头加工工艺类似，但在工序和杀菌强度上则根据企业的质量控制程度不同而有所区别。

2.2.4 固体方便燕窝生产工艺



固体方便燕窝主要经过原料预处理、调配、熟制、干燥等工艺制成，市面上也存在部分产品采取燕窝原料预处理、产品在食用前经冲泡、闷烧等方式加热后即可食用的模式，该类产品在加工工艺过程则不经过熟制工序。固体方便燕窝生产工艺除了原料前道处理工艺外，后道一般采用冷冻干燥技术，冷冻干燥技术是干燥技术领域中科技含量高、同时也是干燥方法中设备最复杂、能耗最大、干燥成本最高的一种方法。

2.3 市面上主要品牌的燕窝产品

随着燕窝市场的不断扩大，市面上也涌现了各类燕窝产品。现调研了目前市场

上各品牌的燕窝产品及配料见表 1。

表 1 市售燕窝产品及配料表

类别	品牌	产品名称	产品配料表
燕窝罐头	品牌 A	碗装燕窝罐头	纯化水、冰糖、燕窝
	品牌 A	无糖碗装燕窝罐头	纯化水、燕窝
	品牌 A	冰糖官燕	纯化水、冰糖、燕窝
	品牌 B	冰糖燕窝	水、冰糖、燕窝
	品牌 C	即食冰糖燕窝罐头	水、冰糖、燕窝
	品牌 D	即食燕窝	纯净水、冰糖、海藻酸钠、红枣、燕窝、琼脂
	品牌 E	冰糖燕窝	饮用水、冰糖、燕窝
燕窝饮品	品牌 F	小兰玫瑰燕窝饮品	纯净水、冰糖、燕窝、中班玫瑰花、琼脂、海藻酸钠
	品牌 G	冰糖燕窝饮品	水、燕窝、冰糖、琼脂
	品牌 A	冰糖燕窝	纯化水、冰糖、燕窝、琼脂、羧甲基纤维素钠
	品牌 H	悦享燕窝饮品	水、燕窝、冰糖、琼脂
	品牌 I	冰糖即食燕窝	纯净水、冰糖、燕窝
炖煮燕窝	品牌 A	鲜炖燕窝	纯化水、燕窝、冰糖
	品牌 J	鲜炖燕窝	纯化水、燕窝（白燕窝）、冰糖
	品牌 K	鲜炖燕窝	水、燕窝、冰糖
	品牌 L	鲜炖燕窝	水、燕窝、冰糖
	品牌 M	鲜炖燕窝	水、燕窝、冰糖
	品牌 N	鲜炖燕窝	水、燕窝、冰糖、琼脂
固体方便燕窝	品牌 A	鲜泡燕窝	冰糖、燕窝
	品牌 L	方便燕窝	燕窝
	品牌 L	即冲燕窝	燕窝
	品牌 K	鲜泡燕窝	燕窝
	品牌 O	燕窝羹	燕窝、银耳、枸杞、红枣、冰糖
	品牌 P	燕窝饮	燕窝、银耳、枸杞、红枣、冰糖

2.4 感官要求

起草组通过对市面上各类样品感官要求进行对比分析研究，提出下列要求，详见表 2。

表 2 感官要求

项　目	指　　标			
	燕窝罐头	燕窝饮品	炖煮燕窝	固体方便燕窝
组织形态	含有燕窝或各类别固形物，呈丝状、块状或片状悬浮物			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
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，允许有少量可见微绒毛或黑点存在			

2.5 主要理化指标研究及制定

起草组通过对国内市场分析、生产质量控制调研、产品分析，通过设置结合唾液酸、固形物、蛋白质为主要理化指标，并根据燕窝形态、食用燕窝投料量及指标含量进行产品质量分级。即食燕窝评定等级的目的旨在帮助消费者更好的识别燕窝产品的优劣性和价值，分级标准以食用燕窝投料量、结合唾液酸和固形物的含量为依据，间接反映了燕窝投料量的多少，避免出现虚标投料量的情况。因考虑到即食燕窝产品中若添加了除燕窝以外的配料，也会带入蛋白质，故对即食燕窝产品的蛋白质要求不做限制，以标签明示值为准。

起草组针对上述指标对市面上各品牌产品进行了调研、测试分析，并对各厂商投料的纯净燕窝的唾液酸含量进行检测，见表 3。

表 3 纯净燕窝中的唾液酸含量

样品	游离态唾液酸（%）	结合态唾液酸（%）	总唾液酸（%）	结合态唾液酸占比（%）	水分（%）
A 厂商样品 1	0.0065	9.39	9.40	99.9	19.7
A 厂商样品 2	0.0094	9.79	9.80	99.9	20.0
B 厂商样品	0.00	8.0	8.0	100	23.1
C 厂商样品 1	0.0070	9.29	9.30	99.9	16.9
C 厂商样品 2	0.010	6.49	6.50	99.8	15.2
D 厂商样品	0.00	9.7	9.7	100	17.6
E 厂商样品 1	0.00	10.0	10.0	100	22.9
E 厂商样品 2	0.00	10.0	10.0	100	23.5

F 厂商样品	0.00	11.3	11.3	100	19.5
G 厂商样品 1	0.00	9.6	9.6	100	24.0
G 厂商样品 2	0.00	9.6	9.6	100	24.5

通过对市面上各类燕窝产品及其原料的对比分析研究，提出下列分级和指标要求，详见表 4。

表 4 理化指标要求

项　　目	等级及指标								
	燕窝罐头、燕窝饮品			炖煮燕窝			固体方便燕窝		
	特级	一级	合格品	特级	一级	合格品	特级	一级	合格品
结合唾液酸，%≥	0.12	0.09	0.006	0.24	0.18	0.12	1.8	1.2	0.6
固形物[a]，%　≥	35	20	5	80	60	40	/		
蛋白质，%　≥	产品标签明示值								
[a]燕窝饮品的固形物指标仅适用于有固液两相的产品，不适用于固体饮料。									

2.6 食品安全要求

执行应符合《食品安全国家标准 燕窝及其制品》征求意见稿相关规定。

三、　主要试验（或验证）情况

本标准中采用的检测方法均为国标检测方法，所规定的技术要求已在长期的生产实践中得到验证，因此标准技术内容合理、可行，具有较强的适用性。

本标准制定过程中开展了抽取国内各主要品牌样品进行核心指标的对比研究工作，主要对比情况如下（表 5）：

表 5 市面上各品牌即食燕窝中的结合唾液酸、固形物、蛋白质含量

样品名称		样品规格	结合态唾液酸（%）	固形物（%）	蛋白质（%）
燕窝罐头	即食燕窝（A 品牌）	70g/瓶	0.039	18	/
	即食燕窝（A 品牌）	75g/瓶	0.078	30	/
	即食燕窝（A 品牌）	40g/瓶	0.21	50	/
	即食燕窝（B 品牌）	70g/瓶	0.19	30	/
	即食燕窝（B 品牌）	70g/瓶	0.077	20	/
	即食燕窝（C 品牌）	75g/瓶	0.15	35	/
	即食燕窝（D 品牌）	70g/瓶	0.25	70	/
	即食燕窝（D 品牌）	40g/瓶	0.28	80	/
	即食燕窝（E 品牌）	100g/瓶	0.066	/	/
	即食燕窝（F 品牌）	100g/瓶	0.31	/	/
	即食燕窝（F 品牌）	75g/瓶	0.35	/	/
	即食燕窝(G 品牌)	180g/瓶	0.23	63.5	1.67
	阿胶燕窝(G 品牌)	120g/瓶	0.067	14.6	0.46

	藜麦燕窝(G 品牌)	150g/瓶	0.040	37.6	0.56
燕窝饮品	即食燕窝（H 品牌）	100mL/瓶	0.31	/	/
	冰糖燕窝(G 品牌)	120g/瓶	0.038	23.6	0.39
	黑枸杞燕窝(G 品牌)	120g/瓶	0.044	17.8	0.39
	燕窝固体饮料(I 品牌)	2g/瓶	0.0050	/	51.0
炖煮燕窝	鲜炖燕窝(G 品牌)	70g/瓶	0.37	90.7	2.15
	鲜炖燕窝(G 品牌)	45g/瓶	0.21	78.1	1.43
	鲜炖燕窝(H 品牌)	70g/瓶	0.29	91.1	1.63
	鲜炖燕窝(J 品牌)	70g/瓶	0.39	89.6	2.23
	鲜炖燕窝(K 品牌)	65g/瓶	0.40	96.2	2.67
	鲜炖燕窝(L 品牌)	75g/瓶	0.33	79.9	1.82
方便固体燕窝	鲜泡燕窝(G 品牌)	3.5g/份	2.0	/	/
	鲜泡燕窝(G 品牌)	3.5g/份	2.5	/	/
	方便燕窝(M 品牌)	4g/份	6.6	/	/
	即冲燕窝(M 品牌)	2g/份	6.6	/	/
	鲜泡燕窝(N 品牌)	2g/份	10	/	/

四、 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

随着燕窝产业的发展和经济水平的提高,食用燕窝逐渐平民化，市场容量越来越大，燕窝成为近几年在滋补品中销售增长速度比较快的品类之一，尤其是鲜炖燕窝的涨势非常明显。据行业最新数据显示，我国食用燕窝进口量 6 年持续增长。近年来线上燕窝的消费也呈高速增长趋势，交易规模持续扩大，2019 年线上燕窝交易规模较 2015 年提升 238%，连续两年同比增速超过 50%。随着用户消费习惯逐渐养成，线上购买行为趋于成熟，消费人数和消费力仍在逐年提升。目前即食燕窝仍以国货消费为主，国产品牌市场占比八成左右，但近 3 年进口品牌市场占比也在逐年提升。

本标准的制定重点解决燕窝制品质量标准缺失问题，推动在燕窝领域的研究、发展和应用，帮助加快行业健康发展，规范市场竞争秩序，维护消费者权益，为中国消费者提供高品质的燕窝产品。

目前我国尚未有燕窝制品的相关标准，该标准的制定为行业提供了规范市场的依据，使市场从无序发展到有法可依转变，必将促进行业的进一步集中。本标准发布后，将对燕窝生产企业的质量控制起到重要的作用。

六、 与国际、国外对比情况

国外相关标准有：马来西亚国家标准《燕窝规格》（ MS 2334:2011）和泰国农

业标准《燕窝》（TAS 6705-2014）。

马来西亚于 2011 年制定了燕窝-规格标准。该标准规定了燕窝的定义、一般要求、分级、包装、贴标、抽样、与标准的符合性、认证标识、工厂要求、法律要求等方面内容。一般要求还规定，燕窝应符合燕窝良好操作规范的要求，同时规定了燕窝质量和可靠性要求，并根据燕窝曲线高度将燕窝分为4个等级。马来西亚食用燕窝产品限量要求详见表7。

表7 马来西亚食用燕窝产品限量要求

序号	检测项目		限量要求	检测方法（ 实验室需获得认可）
1	微生物	菌落总数 大肠菌群 大肠杆菌 沙门氏菌 金黄色葡萄球菌 酵母和霉菌	≤2.5x10^6 cfu/gm ≤1100 MPN/gm ≤100 MPN/gm Nil ≤100 MPN/gm ≤10 cfu	食品微生物测试
2	水分	水分含量 水分活度	＜15% ≤1.0	AOAC 热空气炉法
3	蛋白质分析	唾液酸	出现	AOAC 高效液相色谱法
4	重金属	铅（Pd） 砷（以As 计） 汞（Hg） 镉（Cd） 其他金属	2 mg/kg 1 mg/kg 0.05 mg/kg 1 mg/kg 请参阅马来西亚食品法案1985 和食条例1985 矿物质	AOAC 原子吸收光谱法
5	矿物质	铜（Cu） 铁（Fe）	1.0 mg/L 0.3 mg/L	
6	残留	亚硝酸盐（NO_2）	30ppm	
7	过氧化氢H_2O_2（食品级*）（仅适用于洞燕）		无	*食品级=35% H_2O_2

泰国2014年发布了燕窝国家标准（TAS 6705-2014），泰国对燕窝的质量、食品添加剂、杀虫剂残留、污染物、卫生、包装、标识和符号、化验分析方法和抽样方法进行了规定，其质量、食品添加剂、杀虫剂残留、杂质、卫生等指标的限量见表8。

表8 泰国食用燕窝产品限量要求

序号	检测项目		限量要求	检测方法
1	理化要求	真实燕窝		FTIR,AOAC 930.29,蛋白质检验
1	理化要求	燕窝的天然颜色和		目视检测

		气味，未染色，未添加香味成分		
		羽毛、杂质	肉眼无可见羽毛和杂质	目视检测
		水分含量	≤15%	AOAC931.04
2	食品添加剂		不得添加	
3	农药残留		符合泰国农残标准 TAS9002 和TAS 9003	
4	污染物	亚硝酸盐	30 mg/kg	ISO 13395:1996
		其他	符合相关法律法规要求	
5	微生物	大肠杆菌	100 cfu/g	ISO 4832:2006
		蜡样芽孢杆菌	1000 cfu/g	B AM (2012) 第14章
		金黄色葡萄球菌	1000 cfu/g	BAM (2001) 第12章
		霉菌	1000 cfu/g	BAM (2001) 第18 章

印度尼西亚没有制定专门的燕窝国家标准，但在《燕窝良好操作规范》和《进出口燕窝动物检疫措施》中规定了燕窝的主要限量指标包括微生物、外来物质、羽毛及污物、亚硝酸盐等，详见表9。

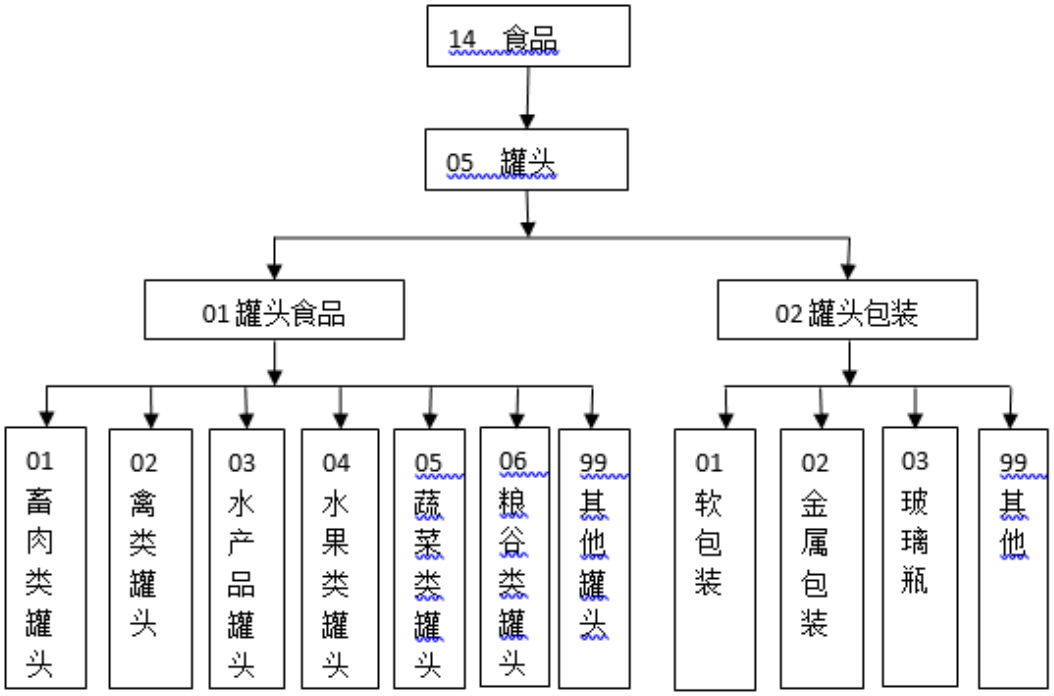
表9 印度尼西亚燕窝限量要求

序号	检测项目		单位	限量要求	检测方法
1	物理危害	羽毛、杂质		肉眼无可见羽毛和杂质	距离样品20-30cm外裸视检验
		金属、木屑		不可见	距离样品20-30cm外裸视检验
2	生物危害	菌落总数	Cfu/g	$\leq 1\times10^{6}$	微生物测试
		大肠菌群	Cfu/g	$\leq 1\times10^{2}$	
		大肠杆菌	Cfu/g	≤10	
		沙门氏菌		不得检出	
		金黄色葡萄球菌	Cfu/g	$\leq 1\times10^{2}$	
3	亚硝酸盐		mg/kg	≤30	分光光度法和高效液相色谱

目前国内外没有燕窝制品相关标准，本标准没有采用国际标准，本标准水平为国内先进水平。

七、 在标准体系表中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本专业领域的标准体系框架如图。



本标准属于食品标准体系“罐头”大类，“罐头食品”中类，“其他罐头”小类。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

八、 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、 标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性行业标准。

十、 贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布 6 个月后实施。

十一、 废止现行相关标准的建议

无。

十二、 其他应予说明的事项

无。