

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/CAWA

全国城市农贸中心联合会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

经典冷藏鲜炖燕窝制品质量要求

Quality Requirements of Classic Stewed Edible Bird's Nest Products (Cold-chain Transport)

(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。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

全国城市农贸中心联合会

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：标准化标准的结构和起草规则》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。

本文件由全国城市农贸中心联合会提出。

本文件由全国城市农贸中心联合会可食用燕窝标准化技术委员归口。

本文件起草单位：北京小仙炖生物科技有限公司、小仙炖霸州食品有限公司、广州中医药大学、中国检验检疫科学研究院、北京京东健康有限公司、广州市丽悦商贸有限公司、青岛十燕里生物技术有限公司、北京创喜保健食品（固安）有限公司、徐州深海渔夫商贸有限公司、绍兴皇朵进出口有限公司、成都鲜到家科技有限公司、杭州尊燕坊进出口有限公司、贵州蕾妈咪贸易有限责任公司。

本文件主要起草人：林小仙、李耿、马增俊、吴亚君、葛斌、张乐、马文波、何善恒、焦艺、李景新

本文件为首次发布。

经典冷藏鲜炖燕窝制品质量要求

1 范围

本文件规定了经典冷藏鲜炖燕窝的技术要求、生产加工过程要求、检验规则、标签标识及包装、运输及储存和保质期。

本文件适用于冷藏鲜炖燕窝产品的生产、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/T10220 感官分析 方法学 总论
- GB/T 16860 感官分析 食品颜色评价的总则和检验方法
- GB/T 21172 感官分析 食品颜色评价的总则和检验方法
- GB/T 39625 感官分析 方法学 建立感官剖面的导则
- GB/T 31116 八宝粥罐头
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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/T 191 包装储运图示标识
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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【2005】第75号令）
- 燕窝制品中可见杂质测定方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 未清洁的燕窝 Raw-unclean Edible Bird's Nest

为金丝燕属鸟类爪哇金丝燕 (*Aerodramus fuciphagus*) 或戈氏金丝燕 (*Aerodramus germani*) 在人工建筑的燕屋中用舌下腺分泌物与绒羽等混合粘结所筑成的巢窝。

注：根据燕子筑巢的环境不同，未清洁的燕窝分为屋燕窝和洞燕窝

3.2 商品燕窝 Edible Bird's Nest

商品燕窝是指以燕屋中采摘的未清洁燕窝为原料，经分拣、挑毛、定型、干燥、灭菌等初加工制成的可供商品销售的燕窝产品，需要经过泡发，炖煮后方可食用。

注：商品燕窝可包括多种形状：盏状、条状、粒状、丝状、块状等形态。

3.3 经典冷藏鲜炖燕窝 Classic Cold-chain Transport Edible Bird's Nest

以商品燕窝、水为主要原料，添加或不添加冰糖、其他甜味剂或代糖，不添加增稠剂、防腐剂，经预处理、调配、装罐、密封、热杀菌，并采用低温冷藏储运的保质期不超过30天的非商业无菌的燕窝产品，商品燕窝投料比 $\geq 3.0\%$ 。

4 要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 食用燕窝

应符合相关标准和规定的要求。

4.1.2 水

应符合GB 5749的要求。

4.1.3 冰糖等糖类、蜂蜜、非糖类甜味剂

应符合相应的食品安全标准的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法	
色 泽	透明无色至半透明，少量类白色、或微黄色	GB/T 21172 GB/T 10220	产品摇匀后，取适量试样置于洁净白色瓷盘中，均匀铺开，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质，再置于黑色瓷盘中，观察有膜与燕窝相近颜色的异物，用温开水漱口，品尝其滋味，并闻其气味
滋味和气味	具有本品应有的滋气味，无异味，口感爽滑，含糖款有清甜味	GB/T 39625	
组织形态	整体呈浓稠半固态；口感呈水润、顺滑、有弹性；燕窝固形物呈丝状、少量为块状或片状。	GB/T 16860	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质（如沙粒、木屑、草茎等），允许食用燕窝带入少量的微绒毛（长度 ≤ 5 mm、粗度 ≤ 0.05 mm）、蛋膜（面积 ≤ 0.5 mm ² ）、黑点（面积 ≤ 0.4 mm ² ），不得检出蛋壳。	燕窝制品中可见杂质测定方法	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
固形物含量，%	≥ 70	GB/T 31116
结合态唾液酸，mg / 100g	$\geq [(食用燕窝投料量 \times 5\%) \div 净含量] \times 10^5$	GB/T 30636
蛋白质，g / 100g	$\geq [(食用燕窝投料量 \times 40\%) \div 净含量] \times 100$	GB 5009.5

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g (mL)	5	2	10^3	10^5	GB4789.2
大肠菌群，CFU/g (mL)	5	2	1	10	GB4789.3 第二法
霉菌，CFU/g (mL) \leq	20				GB4789.15
沙门氏菌，/25 g (mL)	5	0	0	/	GB4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g (mL)	5	1	10^2	10^3	GB4789.10 第二法

注：样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 净含量

净含量符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

净含量检测应按照JJF1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881《食品生产通用卫生规范》的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一类别、同一日生产的产品为一批。

6.2 抽样

依据批量，对同一批次产品随机抽样，抽样量应满足检验项目和备样样品的需求。抽样方案按照GB/T 2828.1执行。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应按本文件规定逐批进行出厂检验，经检验符合标准要求后方可交付。产品检验项目为感官要求、固形物、净含量、菌落总数、大肠菌群。可采用经过技术验证与食品安全国家标准食品微生物学检验方法等效的快速测定方法进行检验。快速测定方法应定期与标准方法进行比对，以保证其有效性。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部指标。型式检验每年至少进行2次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果存在较大差异时；
- c) 原辅料材料或生产工艺、设备有较大改变时；
- d) 停产三个月以上恢复生产时；
- e) 国家市场监督管理总局提出进行型式检验的要求时。

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 微生物指标不符合本文件要求的不复检，该批产品判定为不合格。其他指标不符合本文件要求的，允许对同批产品的备查留样进行加倍复验，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 标签标识及包装要求

- 7.1 标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。
- 7.2 标签应标注食用燕窝的投料量。
- 7.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 7.4 包装材料和包装容器应符合相关国家标准或行业标准要求。

8 运输及储存要求

运输及储存温度条件应为0℃~10℃，严禁与其它有异味、有毒、有害、有腐蚀性的物品混装、混运、储存。

9 保质期

在符合本标准规定条件、包装完整、未经启封的情况下，自生产之日起，保质期应不超过30天。
