

《即食燕窝》 企业标准编制说明



一、标准制定目的及意义

1 冰糖即食燕窝：以燕窝为原料，经挑毛、水发、添加冰糖，再添加或不添加藜麦、枸杞后罐装、蒸煮杀菌、冷却制成的可直接食用的燕窝。

木糖醇即食燕窝：以燕窝为原料，经挑毛、水发、添加木糖醇，再添加或不添加藜麦、燕麦片、枸杞后罐装、蒸煮杀菌、冷却制成的可直接食用的燕窝。

无糖即食燕窝：以燕窝为原料，经挑毛、水发、后罐装、蒸煮杀菌、冷却制成的可直接食用的燕窝。

经检索、查阅目前国家、行业均没有即食燕窝标准，为满足市场及生产需要，依据中华人民共和国《标准化法》、《食品安全法》规定，没有国家、行业标准的产品，必须制定企业自己的标准。因此企业根据相关法规及标准制订了企业标准《即食燕窝》，作为企业指导生产、检验、贸易交流的依据。

2、在标准制定过程中，在技术专家的指导帮助下，对产品特点进行了充分的分析、研讨，结合生产实际确定各项目指标值，并在参考这些标准及执行情况的基础上，经过检验、试验、修改，完善企业标准。

二、标准主要内容的确定依据

1、原料依据

1.1 燕窝：应符合GB2762、GB 31650、中华人民共和国农业部公告第250号和卫监督函（2012）第62号的规定，无腐烂变质、无污染的燕窝，且存放容器和场地应清洁和卫生。

1.2 冰糖：应符合GB/T 35883的规定。

1.3 燕麦片：应符合GB 19640的规定。

1.4 藜麦：应符合GB 2715、GB 2763的规定。

1.5 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。

1.6 木糖醇：应符合GB 1886.234的规定。

1.7 生产用水：应符合GB 5749的规定。

2、微生物检验依据

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

3、食品添加剂及污染物限量依据

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

4、理化检验依据

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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

5、微生物限量指标确定依据

按 GB 7098 规定的方法检验

三、本标准编写的依据

按照 GB/T 1.1 的有关规定编写标准内容。

标准中所采用的原料标准、试验方法标准均适用现行国家标准或行业标准。检验方法与相应国家标准相匹配。



四、企业标准与严于食品安全国家标准及现行国家或行业标准对比分析

1、对比分析

见表 1

表 1 与食品安全国家标准对比分析

《即食燕窝》企业标准		与 GB 2762 卫监督函 [2012] 62号 对比		对比分析结果	
项 目	指 标	项 目	指 标		
蛋白质/%	≥	冰糖即食燕窝1.0; 无糖即食燕窝、木糖醇即食燕窝 1.2	蛋白质/%	—	依据实际检测值确定
唾液酸/ (g/kg)	≥	1.0	唾液酸/ (g/kg)	—	依据实际检测值确定
糖分 (以蔗糖计) / %	≤	冰糖即食燕窝 4.0	糖分 (以蔗糖计) / %	—	依据实际检测值确定
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂) (mg/kg)	≤	22	亚硝酸盐 (以 NaNO (mg/kg) ≤	30	低于卫监督函 [2012] 62号

盘锦禧格食品有限公司

2022 年 5 月 15 日

