

《风味燕窝羹》 企业标准编制说明

一、标准制定目的及意义

1、牛奶风味燕窝羹：以牛奶、黑米、燕麦米、红豆、冰糖、燕窝为原料，经原料前处理（或不经原料前处理）、调配、灌装、封口、杀菌、包装等工序而制成的牛奶风味燕窝羹。

黑芝麻风味燕窝羹：以纯净水、黑芝麻、山药、鹰嘴豆、红扁豆、冰糖、低聚果糖、燕窝为原料，经原料前处理（或不经原料前处理）、调配、灌装、封口、杀菌、包装等工序而制成的黑芝麻风味燕窝羹。经检索、查阅目前国家、行业均没有风味燕窝羹标准，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《风味燕窝羹》，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：燕窝：应无异味、无污染、无其他外来杂质、允许有少量绒毛，符合卫监督函[2012]62号、卫办监督函[2013]309号的要求，有进口国燕窝质量要求检验报告、通关证明等文件，符合符合GB 2762 及 GH/T 1092 的规定。

1.2 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。。

1.3 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。

1.4 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。

1.5 燕麦米：应符合 NY/T 892 的规定。

1.6 山药、红豆、红扁豆、鹰嘴豆：应无虫害、无污染、无霉变、并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

1.7 牛奶：应符合 GB 25190 的规定。

1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

1.8 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定



GB/T 30636 燕窝及其制品中唾液酸的测定 液相色谱法

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

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

《风味燕窝羹》企业标准		与卫监督函（2012）62号 对比		对比分析结果
项 目	指 标	项 目	指 标	
亚硝酸盐（以NaNO ₂ ）（mg/kg≤	22	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ ）（mg/kg≤	30	低于卫监督函（2012）62号
唾液酸/（g/kg） ≥	0.01	唾液酸	—	依据实际检测值确定

盘锦禧格食品有限公司

2022年5月27日



品
1100001005781