

Q/XG

盘锦禧格食品有限公司企业标准

Q/XG 0004S-2022

风味燕窝羹

2022-04-19 发布

2022-05-26 实施

盘锦禧格食品有限公司发布



前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则编写。

本标准安全性指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、卫监督函（2012）第62号《卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函》、卫办监督函[2013]309号《关于通报与马来西亚研究毛燕亚硝酸盐情况的函》制定。其他指标根据产品实测值确定。其中亚硝酸盐指标严于卫监督函（2012）第62号《卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函》的规定。

本标准由盘锦禧格食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙慧璐。

本标准属首次发布。



风味燕窝羹

1 范围

本标准规定了风味燕窝羹的术语定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以燕窝等为原料，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风味燕窝羹。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 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 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22515 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30636 燕窝及其制品中唾液酸的测定液相色谱法
- GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 35883 冰糖
- GH/T 1092 燕窝质量等级
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存



NY/T 832 黑米

NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《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令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

卫监督函（2012）第62号 《卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函》

卫办监督函[2013]309号 《关于通报与马来西亚研究毛燕亚硝酸盐情况的函》

中华人民共和国农业农村部公告 第250号

3 产品分类

3.1 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。

3.2 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。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 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。

4.1.2 冰糖：应符合GB/T 35883的规定。

4.1.3 低聚果糖：应符合GB/T 23528.2的规定。

4.1.4 黑米：应符合NY/T 832的规定。

4.1.5 燕麦米：应符合NY/T 892的规定。

4.1.6 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。

4.1.7 牛奶：应符合GB 25190的规定。

4.1.8 黑芝麻：应符合GB/T 11761的规定。

4.1.9 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.10 兽药最大残留限量：应符合GB 31650的规定。

4.1.11 所有原辅料食品安全指标均符合国家有关法律、法规、标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品固有色泽
组织、形态	具有该产品应有的组织状态
滋、气味	具有本品特有气味，味正常，无异味，口感良好
杂质	允许有少量燕绒毛，不得有正常视力可见外来杂质



5.3 理化指标
应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
固形物含量/(%)	≥ 55
唾液酸/(g/kg)	≥ 0.01
亚硝酸盐（以NaNO ₂ ）(mg/kg)	≤ 22

5.4 微生物指标
应符合罐头食品商业无菌规定。

5.5 其他污染物限量
应符合 GB 2762 的规定。

5.6 真菌毒素限量
应符合 GB 2761 的规定。

5.7 农药最大残留限量
应符合 GB 2763 的规定。

5.8 致病菌限量
应符合 29921 的规定。

5.9 兽药最大残留限量
应符合 GB 31650 的规定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家食品安全权威部门关于食品添加剂有关的规定。

5.7 生产卫生规范

应符合 GB 8950、GB14881 的规定。

5.8 净含量偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.9 本产品应符合GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

将样品置于白糖瓷盘内，在自然光线下，采用目测、口尝、鼻嗅等方法进行检验。

6.2 理化指标

6.2.1 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.2 唾液酸

按GB/T 30636规定的方法测定。

6.2.3 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定。



6.3 微生物指标

按GB4789.26规定的方法检验。

6.4 净含量偏差

按 JJF1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 原料入库检验

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

7.2 出厂检验

每批产品出厂前须经企业质检部门按本标准规定的方法检验合格，并签发合格证后方可出厂。

出厂检验项目为感官要求、固形物含量、商业无菌、净含量。

7.3 组批与抽样

工艺条件、生产日期、班次、品种、规格相同的产品为一批。抽样按 QB/T1006 规定执行。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.4.2 正常生产时每一年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

7.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，对不合格品进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。标签上应标明固形物含量[以（g）计或以质量分数计]，每批产品的平均固形物含量不得低于标示值。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

8.2 包装、运输和贮存

本产品采用玻璃瓶、复合食品包装袋、铝箔碗密封包装，包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.5、GB/T10004、GB 4806.9、QB/T 4631 的规定，外包装符合 GB/T6543 的规定；并能保证产品质量不受破坏。运输工具应清洁、卫生、宜采用封闭厢式运输车，产品不得与有毒、有害、有异味的物质混运。

本产品应贮存在清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

产品自生产之日起，阴凉干燥处保存，保质期为 9 个月。

