

# Q/LJL

## 辽宁靳路路健康食品有限公司企业标准

Q/LJL 0003S-2020

---

### 即食燕窝

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

---

辽宁靳路路健康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》和卫监督函〔2012〕62号制定，其中铅指标要求严于国家标准，其他指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁靳路路健康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈雷。

本标准属首次发布。

# 即食燕窝

## 1 范围

本标准规定了即食燕窝的产品分类、要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以燕窝、冰糖（或不添加）、纯净水为原料，添加（或不添加）食品添加剂木糖醇，经原料处理、配料、灌装、杀菌工艺制成的即食燕窝。

## 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 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- 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
- 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 4806.5 食品安全国家标准 食品接触用玻璃制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- 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
- GH/T 1092 燕窝质量等级
- 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》
- 卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函 卫监督函（2012）62号

## 3 产品分类

根据产品加工工艺中灭菌温度和时间不同分类。

Q/LJL 0003S-2020

3.1 鲜炖燕窝：灭菌温度为 115℃，时间为 15 分钟。

3.2 即食燕窝：灭菌温度为 121℃，时间为 38 分钟。

#### 4 要求

##### 4.1 原辅料要求

4.1.1 燕窝：应符合 GH/T 1092、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 冰糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 纯净水：应符合 GB 19298 的规定。

4.1.4 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.2 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	具有每种产品应有的色泽	将试样平摊于白瓷盘内，在自然光线充足、无异味的环境中，目测观察色泽、组织状态和杂质，鼻嗅闻气味，品尝滋味。
滋、气味	具有每种产品特有的滋味和气味，无异味	
组织状态	粘稠液体，悬浮有燕窝	
杂 质	允许有少量燕绒毛和个别细小黑点，无肉眼可见外来杂质	

##### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物含量 <sup>a</sup> （20℃，按折光计法）/（%）	≥ 1.0	GB/T 10786
固形物含量/（%）	≥ 7.0	GB/T 10786
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤ 30.0	GB 5009.33
唾液酸（以 N-乙酰神经氨酸计）/（mg/g）	≥ 0.5	GB/T 30636

注 a：仅适用于配料中添加冰糖的产品。

##### 4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法测定。

#### 4.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

#### 4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070、GB/T 10786 规定的方法测定。

#### 4.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检验

原辅材料、包装材料等入库前应由本厂质量部门检查或验收供方证明,合格后方可入库。

#### 5.2 组批与批样

以同一次投料、同一工艺,同一生产线、同一班次生产的,同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品,分成两份,一份检验,一份留样备查,抽样数量应满足检验和备检需要。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经厂质量检验部门检验合格后并附有合格质量证明方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、可溶性固形物、固形物、商业无菌、净含量。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- 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) 出厂检验结果与生产型式检验差异较大时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家市场安全监督管理部门提出要求时。

#### 5.5 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项进行复检,以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 6.2 包装

## Q/LJL 0003S-2020

产品内包装采用玻璃瓶，应符合 GB 4806.5 的规定。中包装和外包装应符合 GB 4806.8 的规定。其它包装材料应符合相应的标准的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输中不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运，并有防日晒、雨淋设施，防压、防摔。

### 6.4 贮存

产品应存放在阴凉、清洁、干燥、通风良好的常温库房内，与地面和墙壁保持一定距离，不得与有毒、有害、有异味的物品一起存放。底层产品应有垫板，离地不少于 10 cm，离墙不少于 20 cm。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，鲜炖燕窝保质期为 15 天，即食燕窝保质期为 12 个月。

---

Q/LJL 0003S-2020