

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

### 经典常温鲜炖燕窝制品质量要求

Quality Requirements of Classic Stewed Edible Bird's Nest products (Room-temperature 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：标准化文件的结构和起草规则》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这些专利的责任。

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会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 经典常温鲜炖燕窝制品质量要求

## 1 范围

本文件规定了经典常温鲜炖燕窝制品的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 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/T 16288 塑料制品的标志
- GB/T 18455 包装回收标志
- 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 35883 冰糖
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 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

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 经典常温鲜炖燕窝制品 Classic Stewed Edible Bird's Nest Products

以商品燕窝、水为原料，添加或不添加冰糖，不添加增稠剂、防腐剂，经预处理、调配、装罐、密封、热杀菌等工序生产制成的达到商业无菌水平的燕窝制品。产品口感糯绵、可常温储存、保质期短、商品燕窝投料比 $\geq 3.0\%$ 。

## 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求，鼓励企业采用更纯净的水源，如：纯净水、纯化水等。

4.1.2 商品燕窝：应符合相关标准和规定的要求，含水量应不超过 18%。

4.1.3 冰糖：应符合 GB/T 35883 的要求。

#### 4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

| 项 目  | 指 标  | 检验方法   |
|------|--|--|
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽，燕窝呈晶莹透亮至微黄半透明，颜色均匀                       | 取适量试样置于一洁净的白色磁盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。再置于黑色磁盘中，观察有无蛋膜等与燕窝相近颜色的异物。然后用温开水漱口，品尝其滋味，并闻其气味。 |
| 气味滋味 | 具有燕窝特有的香气，口感糯绵，无异味                                 |  |
| 组织形态 | 成品整体呈现与加工目标相匹配的稠态，燕窝呈条状或块状                         |  |
| 杂 质  | 无正常视力可见的外来杂质，允许少量可见微绒毛（≤5mm）、黑点（≤0.4mm）或蛋膜（≤2mm）存在 |  |

#### 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       |
|--------------|-------------------------------------|------------|
| 固形物含量,%      | ≥ 60                                | GB/T 10786 |
| 结合态唾液酸, g/kg | ≥ [(燕窝投料量×6%)÷净含量] ×10 <sup>3</sup> | GB/T 30636 |
| 蛋白质, g/100g  | ≥ [(燕窝投料量×45%)÷净含量] ×100            | GB 5009.5  |

#### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量指标

| 项 目              | 要 求  | 检验方法                  |
|------------------|------|-----------------------|
| 菌落总数, CFU/g (mL) | <10  | GB 4789.2或等效的检测方法     |
| 大肠菌群, CFU/g (mL) | <10  | GB 4789.3 第二法或等效的检测方法 |
| 商业无菌             | 商业无菌 | GB 4789.26            |

#### 4.5 净含量

应符合JJF 1070的要求。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一类别、同一规格、同一工艺条件、同一生产班次的产品为一批。

## 5.2 检验分类

分为出厂检验和型式检验。

### 5.2.1 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出厂。检验项目为感官指标、净含量、固形物、菌落总数、大肠菌群。

出厂检验中微生物项目，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。

### 5.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部指标。型式检验每半年至少进行一次，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) 食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

## 5.3 判定规则

5.3.1 检验结果全部符合本文件规定的判为合格。

5.3.2 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。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

标签应符合GB 7718、GB 28050的要求，并应标识燕窝投料量，鼓励企业按GB/T 16288和GB/T 18455标示回收标志。包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料应符合相关标准和规定的要求，包装封口应严密、无破损，鼓励企业使用环保材质。

6.2.2 运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 6.3 运输

6.3.1 运输过程中，应轻拿轻放，严禁扔、砸、磕、碰。

6.3.2 运输工具应清洁，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 6.4 贮存

6.4.1 产品应储存在清洁、卫生、通风、干燥、无污染的环境，成品仓库内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。

6.4.2 产品不得露天存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品储存。根据产品特性采用常温储存。

6.4.3 产品存放应离墙 20cm 以上，离地 10cm 以上。