

# 《经典冷藏鲜炖燕窝制品质量要求》（征求意见稿）

## 编制说明

### 一、工作简况

#### 1、任务来源

燕窝具有滋补养生功效，已经成为近两年在滋补品中销售增长速度比较快的品类之一，国内整个燕窝行业蓬勃发展，销售模式也由传统的线下实体销售逐步向线上销售扩展。冷藏鲜炖燕窝凭借其新鲜炖煮、口感软糯、冷鲜配送等特点，尤其受到市场青睐，其涨势非常明显。为了进一步提高冷藏鲜炖燕窝的质量，实现产品的优质优价，满足不同消费者的需求，应加快建立冷藏鲜炖燕窝制品的质量要求标准，将有效促进冷藏鲜炖燕窝营养品质的提升，促进鲜炖燕窝行业创新健康发展。

根据全国城市农贸中心联合会标准立项计划，团体标准《经典冷藏鲜炖燕窝制品质量要求》正式立项。按照团体标准制定要求，成立了由北京小仙炖生物科技有限公司、小仙炖霸州食品有限公司、广州中医药大学、中国检验检疫科学研究院、北京京东健康有限公司、广州市丽悦商贸有限公司、青岛十燕里生物技术有限公司、北京创喜保健食品（固安）有限公司、徐州深海渔夫商贸有限公司、绍兴皇朵进出口有限公司、成都鲜到家科技有限公司、杭州尊燕坊进出口有限公司、贵州蕾妈咪贸易有限责任公司为参加单位的团体标准编制工作组（以下简称“工作组”）。

#### 2、主要工作过程

标准自 2021 年 3 月开始筹备，于 2023 年 2 月 7 日正式立项。在标准编制过程中，系统梳理了国内外标准，调研经典冷藏鲜炖燕窝质量现状，在收集、整理不同类型资料的基础上，于 2022 年 12 月完成标准草案的撰写工作。随后针对草案召开 2 次研讨会，并多次修改完善，于 2023 年 2 月完成标准征求意见稿，具体工作进度如下：

## 2.1 预研阶段

2022 年 1 月至 2022 年 2 月标准起草单位组织相关技术人员对《经典冷藏鲜炖燕窝制品质量要求》标准项目进行了预研。通过多轮的技术研讨，标准起草组明确了标准项目的研制目标，即通过构建经典冷藏鲜炖燕窝质量指标体系，研究建立经典冷藏鲜炖燕窝质量标准。标准起草组拟从经典冷藏鲜炖燕窝的原料、感官、理化、微生物等关键要素对经典冷藏鲜炖燕窝质量标准进行规定。

2022 年 12 月，标准起草组初步确立了经典冷藏鲜炖燕窝质量标准，起草了标准草案，向全国城市农贸中心联合会提交了团体标准建议书与标准草案，进行申报立项。

## 2.2 立项阶段

2023 年 2 月 7 日，全国城市农贸中心联合会发布《关于发布《屋燕净燕盏商品规格等级》等 6 项团体标准立项的公告》，对该项团体标准予以正式立项并公告，标准立项号 P/CAWA-3-2023。

## 3. 起草阶段

针对该标准项目，正式成立了标准起草工作组，明确了任务要求，安排了工作进度，根据单位参与的人员的专业、技能、人数将任务合

理分配。依据 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》对标准草案进一步完善的同时，开展技术指标的实验验证工作。

在此期间，标准起草组开展了2次工作会议，会议就标准制定的相关问题进行了协商与研究，并对标准的框架及内容进行了认真研究和讨论。由此形成了最终的《经典冷藏鲜炖燕窝质量要求》团体标准和编制说明的征求意见稿。

## 二、编制原则、标准主要技术要求的依据

### 1、标准编制主要原则

1.1 标准格式按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》及相关法规的要求编写。

1.2 制定标准已充分考虑生产企业以及专家的意见和建议，既要求标准切实可行，具有可操作性，又要求标准具有先进性、科学性。

### 2、标准组成部分

本文件规定了经典冷藏鲜炖燕窝的技术要求、生产加工过程要求、检验规则、标签标识及包装、运输及储存和保质期。

### 3、标准的主要内容确定依据

#### 3.1 规范性引用文件

本标准引用了18项国家标准，其中10项为强制性标准，8项为推荐性标准，根据新版 GB/T 1.1-2020 要求，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。

## 3.2 术语和定义

### 3.2.1 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

### 3.2.2 商品燕窝 Edible Bird's Nest

商品燕窝是指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。

### 3.2.3 经典冷藏鲜炖燕窝 Classic Cold-chain Transport Edible Bird's Nest

以商品燕窝、水为主要原料，添加或不添加冰糖、其他甜味剂或代糖，不添加增稠剂、防腐剂，经预处理、调配、装罐、密封、热杀菌，并采用低温冷藏储运的保质期不超过30天的非商业无菌的燕窝产品，商品燕窝投料比 $\geq 3.0\%$ 。

## 3.3 质量要求

### 3.3.1 原料、食品添加剂和食品相关产品要求

对于经典冷藏鲜炖燕窝产品，原料燕窝的质量尤为重要，经过查

询，与原料燕窝相关的标准有：《燕窝质量等级》(GH/T 1092-2014)。该标准规定燕窝为食用农产品，将燕窝分为特级、一级、和二级3个等级，并对各等级燕窝的感官和理化项目进行了要求。

同时，有关单位正在制定国家标准《食品安全国家标准燕窝及其制品》，其中也对燕窝原料的安全和质量进行了要求。食品安全问题是首要问题，任何食品生产企业都应确保生产的产品符合国家食品安全要求。本标准研制的重点和目的是引导经典冷藏鲜炖燕窝行业提升产品质量，生产企业应符合《中华人民共和国食品安全法》及实施条例和食品安全标准等要求。同时要求冷藏鲜炖燕窝的原料燕窝应满足《燕窝质量等级》(GH/T 1092-2014)要求，且推荐生产企业选择高等级的原料燕窝进行生产。

### 3.3.2 感官要求

感官指标是描述和判断食品质量最直观的指标，科学合理的感官指标能反映该食品的特征品质和质量要求，直接影响到食品品质的界定和食品质量控制。本标准中针对经典冷藏鲜炖燕窝的感官指标，如色泽、滋味和气味、组织形态、杂质等进行要求。

### 3.3.3 理化要求

冷藏鲜炖燕窝的理化指标可影响鲜炖燕窝产品的质量，故本标准对其理化指标进行了要求，包括蛋白质、固形物含量和结合唾液酸的含量等等。在统计了市场上已有的经典冷藏鲜炖燕窝产品的理化指标值的基础上，合理确定了理化指标的指标值。同时，结合态唾液酸和蛋白质含量参考了有关单位在制定的燕窝制品国家标准中的要求。

### 3.3.4 净含量

本标准规定经典冷藏鲜炖燕窝净含量的要求应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量的检测按JJF1070的规定执行。

### 3.3.5 标签标识及包装要求

本标准要求生产企业对标签标识及包装的要求除应符合国家相关规定及标准的要求外，标签还需要标注食用燕窝的投料量。

### 3.3.6 运输及储存要求

本标准在规定运输及储存温度条件应为0℃~10℃。

## 三、主要试验分析、论证，预期的经济效果

### 1、主要试验（验证）的分析

起草组依据标准草案中拟定的经典冷藏鲜炖燕窝的质量要求开展了调研，并针对感官要求和理化要求开展了市场产品的测试，同时充分考虑到本行业的发展现状与特点，制定了一个适宜的范围与程度。

### 2、技术经济评估

制定经典冷藏鲜炖燕窝质量要求团体标准可引导冷藏鲜炖燕窝生产企业提升技术和管理水平，提高产品质量，进而带动整个燕窝行业质量提升；同时可促进鲜炖燕窝生产企业不断创新，推动先进成果的快速转化和市场应用，形成规模效应。最终提升人民群众的质量获得感，满足人民群众日益增长的美好生活需要，产生良好的社会效益与经济效益。

## 四、与有关法律、行政法规和其他强制性标准的关系

本标准是在我国法律、法规及相关国家标准的要求下，结合经典

冷藏鲜炖燕窝制品产品的特点，规范了经典冷藏鲜炖燕窝的质量要求。本标准与现行法律、法规和相关国家标准、行业标准能够协调一致，不存在矛盾。

## 五、与国际标准化组织、其他国家或者地区有关法律法规和标准的比对分析

本标准在制定过程中未采用国际标准或国外文件。

## 六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中无重大分歧性意见。

## 七、贯彻团体标准的要求和措施建议

### 1、组织措施

在全国城市农贸中心联合会的组织协调下，以标准起草组成员为主，成立标准宣贯小组。

### 2、技术措施

组织撰写标准宣贯材料，组织标准宣贯培训，争取标准颁布实施后尽快在全国城市农贸中心联合会推广。

## 八、其他应予说明的事项

无。