

备案编号：321739S-2021

备案日期：2021-07-21



Q/YYJK

鱼燕健康生物技术（南京）有限公司企业标准

Q/YYJK 0001S-2021

代替 Q/YYJK 0001S-2021

燕窝罐头系列

2021-06-30 发布

2021-07-22 实施

鱼燕健康生物技术（南京）有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/YYJK 0001S-2021（备案号：320767S-2021），主要改动为：

——原标准中固形物含量（%） $\geq 8\%$ 提高至固形物含量（%） $\geq 50\%$ ；

——增加产品分类与命名；

本标准采用了 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》的规定进行编写。

本标准主要参考 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等标准制定。

本标准中铅（mg/kg） ≤ 0.4 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》肉制品的（铅 ≤ 0.5 mg/kg）指标值。

本标准由鱼燕健康生物技术（南京）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：屠松松。

本标准于2021年3月首次发布，2021年6月第一次修订。

燕窝罐头系列

1 范围

本标准规定了燕窝罐头系列的分类与命名、要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以燕窝、水为原料，选择性添加：冰糖、红枣、枸杞、黑糖、蜂蜜、人参（人工种植）、黄精、百合、莲子（去莲芯）、阿胶、木瓜、覆盆子、金银花、菊花、胶原蛋白肽、各类水果丁（苹果丁和山楂丁除外）、青芒果、茉莉花干、葡萄干、黑枸杞、重瓣红玫瑰、芒果果酱、浓缩果蔬汁（苹果汁和山楂汁除外）、鱼胶、奇亚籽、DHA 藻油、N-乙酰神经氨酸、燕麦 β -葡聚糖、L-阿拉伯糖、抗性糊精、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、琼脂、维生素 C（抗氧化剂）、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、食品用香精，经清洗、挑毛、泡发、炖煮或不炖煮、投料、灌装、杀菌、冷却、包装工序加工而成的燕窝罐头系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂

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 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T 18672 枸杞

GB/T 22474 果酱
GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GH/T 1092 燕窝质量等级
QB/T 1173 单晶体冰糖
QB/T 4321 L-阿拉伯糖
QB/T 4567 黑糖
NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规定
国家质量检验检疫总局令第 75 号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》
卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(2008 年第 12 号)
卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)
卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(2012 年第 16 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(卫监督函〔2012〕62 号)
卫生部关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 10 号)
卫生部关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告(2014 年第 20 号)
卫生计生委批准关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告(2017 年第 7 号)
《中华人民共和国药典》

3. 分类与命名

3.1 分类

- 3.1.1 产品按照固形物含量不同，分为：浓燕窝和非浓燕窝。
3.1.2 浓燕窝：以水、燕窝为原料，添加或不添加冰糖、木糖醇、芒果果酱、浓缩果蔬汁（苹果汁和山楂汁除外）为原辅料；
3.1.3 非浓燕窝：除浓燕窝外，其余均为非浓燕窝。

3.2 命名

- 3.2.1 产品根据分类及添加的原料不同进行命名，浓燕窝命名规则为：“口味”+“燕窝罐头”，如：冰糖燕窝罐头；
3.2.2 非浓燕窝命名规则为：“口味”+“燕窝风味罐头”，如红枣燕窝风味罐头。

4. 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 燕窝：应符合 GH/T 1092 及《卫监督函〔2012〕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。
4.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。
4.1.3 冰糖：应符合 QB/T 1173、GB 13104 的规定。
4.1.4 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

- 4.1.6 黑糖：应符合 QB/T 4567、GB 13104 的规定。
- 4.1.7 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.8 黄精、人参（人工种植）、百合、莲子（去莲芯）、阿胶、木瓜、覆盆子、金银花、菊花：应符合《中华人民共和国药典》、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.9 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.10 各类水果丁（苹果丁和山楂丁除外）、青芒果、茉莉花干、葡萄干、黑枸杞：应洁净、无霉变、无腐烂、无虫蛀、无异味、不含有夹杂物，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.11 重瓣红玫瑰：重瓣红玫瑰应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 4.1.12 芒果果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 4.1.13 浓缩果蔬汁（苹果汁和山楂汁除外）：应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.14 鱼胶：应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.15 奇亚籽：应符合卫生部关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.16 DHA 藻油：应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.17 N-乙酰神经氨酸：应符合国家卫生计生委批准关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告(2017 年第 7 号)的规定。
- 4.1.18 燕麦 β -葡聚糖：应符合卫生部关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.19 L-阿拉伯糖：应符合 QB/T 4321 及卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 4.1.20 抗性糊精：应符合卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012 年 第 16 号）、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.21 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.22 结冷胶：应符合 GB 25535 的规定。
- 4.1.23 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.24 琼脂：应符合 GB 1886.239 的规定。
- 4.1.25 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.26 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.27 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 4.1.28 罗汉果甜苷：应符合 GB 1886.77 的规定。
- 4.1.29 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定：

表 1 感官要求

项目	要 求
容器	密封完好，无泄漏、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落
内容物	具有该品种应有的色泽、气味、滋味、形态。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定：

表 2 理化指标

项目		指标		检测方法
		浓燕窝	非浓燕窝	
固形物含量/（%）	≥	70	50	GB/T 10786
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/mg/kg	≤	30		GB 5009.33
镉（Cd）/mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
铬（Cr）/mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
铅（Pb）/mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
总砷（以 As 计）/mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11

4.4 微生物限量

微生物指标符合商业无菌的要求，并按 GB 4789.26 的规定检测。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 的规定检测。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

5.1.1 组批：同一批次，同一品种为一批。

5.1.2 出厂检验抽样：在每批产品中随机抽取 8 瓶，总量不少于 500mL。

5.1.3 型式检验抽样：在出场检验合格的产品中随机抽取 16 瓶，总量不少于 1000mL，样品分成两份，1 份检验，1 份备查。

5.2 检验

5.2.1 出厂检验

每批产品均应按本标准的规定检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官指标、净含量、固形物含量、商业无菌。

5.2.2 型式检验

5.2.2.1 型式检验的样品应在出厂检验合格的产品中加倍抽取。

5.2.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部要求。

5.2.2.3 正常生产时型式检验每半年一次，有下列情况之一时亦应进行；

- a) 原料、工艺、设备发生重大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月以上再恢复生产时；
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

5.3 判定规则

5.3.1 出厂检验判定规则

5.3.1.1 出厂检验项目全部符合标准，判定为合格品。

5.3.1.2 出厂检验项目如有一项不符合标准，可以加倍抽样复检，复检后如仍不符合本标准，判定为不合格品，微生物指标不得复检。

5.3.2 型式检验判定规则

5.3.2.1 型式检验项目全部符合标准，判定为合格品。

5.3.2.2 型式检验有一项不符合标准，可以加倍抽样复检，如仍不合格，则判定本次型式检验不合格，微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，添加新食品原料的，应按要求增加不适宜人群和食用限量。产品包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定，包装风口应严密。包装材料应干燥、清洁、无异昧、无毒无害。外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染、有异味的物品混装、混运，运输时应防止挤压、暴晒、雨淋、装载时应轻搬轻放。

6.4 贮存

6.4.1 冷藏产品：应贮存在冷藏环境内。

6.4.2 常温产品：应贮存在阴凉、避光、干燥、通风的环境内。

6.4.3 所有产品均不能与有毒、有异味的物品混放。

7 保质期

符合上述贮、运条件下：未启封冷藏产品保质期 15 天；未启封常温产品保质期 12 个月。