

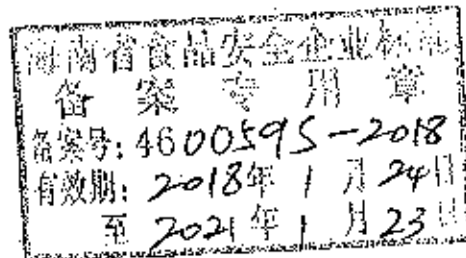
ICS 67.160
X 51

Q/YZ

海南省食品安全企业标准

Q/YZ 0002S—2018
代替 Q/YZ 0002—2015

冰糖燕窝饮品



2018-01-15 发布

2018-02-14 实施

海南一洲制药厂 发布

前 言

本标准代替 Q/YZ 0002—2015 《冰糖燕窝》。

本标准与 Q/YZ 0002—2015 相比，主要变化如下：

- 产品名称改为《冰糖燕窝饮品》；
- 引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南一洲制药厂提出。

本标准由海南一洲制药厂起草。

本标准主要起草人：苏强、林小玉。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/YZ 02—2008、Q/YZ 0002—2011、Q/YZ 0002—2012、Q/YZ 0002—2015。

冰糖燕窝饮品

1 范围

本标准规定了冰糖燕窝饮品的技术要求、产品分类、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于第3章规定的冰糖燕窝饮品的生产控制、检验和贮运等环节。

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 1886.239 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 1174 多晶体冰糖
- QB/T 1499 爪式旋开盖
- 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第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 冰糖燕窝饮品（低浓度）

以冰糖、燕窝、水为原料，添加琼脂，经净选、分装、加入冰糖水灌封、灭菌等加工而制成的固形物 $\geq 8.0\text{g}/100\text{g}$ 的冰糖燕窝饮品。

3.2 冰糖燕窝饮品（高浓度）

以冰糖、燕窝、水为原料，添加琼脂，经净选、分装、加入冰糖水灌封、灭菌等加工而制成的固形物 $\geq 20.0\text{g}/100\text{g}$ 的冰糖燕窝饮品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 燕窝：具有燕窝正常的商品外观以及其固有的色、香、味；不得混有伪品及其他异物；无异味；无异味；无霉变。

4.1.2 冰糖：应符合 QB/T 1174 的要求。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.4 琼脂：应符合 GB 1886.239 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	液体呈浅黄色，燕窝丝悬浮物呈褐黄色和黄色	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	呈粘稠状澄清液体，并悬浮胶状固态物	
滋味与气味	具有本品特有的滋味和气味，微甜，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
		冰糖燕窝（低浓度）	冰糖燕窝（高浓度）	
固形物, g/100g	\geq	8.0	20.0	GB/T 10786
燕窝含量, g/100g	\geq	0.2	0.5	附录A
可溶性固形物, g/100g	\geq	6.8		GB/T 12143
铅（以Pb计）, mg/kg	\leq	0.45		GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25ml. 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/ml	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/ml	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB 4789.10 第二法

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定, 按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样, 不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2L, 抽样总量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验, 1/2 用于微生物指标检验, 1/4 用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验合格后方可出厂, 出厂检验项目包括: 感官要求、固形物、可溶性固形物、净含量、菌落总数、大肠菌群、标签等。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装材料应分别符合GB 4806.1及GB 4806.5和QB/T 1499的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期限为24个月。

附录 A
(规范性附录)
燕窝含量的检测方法

A.1 燕窝含量的检测

A.1.1 仪器和试剂

A.1.1.1 紫外-可见分光光度计、天平、离心机

A.1.1.2 冰醋酸、乙酸锌、亚铁氰化钾

A.1.1.3 茚三酮试剂

精确称取0.25g茚三酮,加入36%乙酸6ml、37%盐酸4ml摇匀即可(临用前新配)。

A.1.2 标准溶液制备

精确称取干燥至恒重的燕窝(不含掺假物)0.1g,加入20ml 1:1的冰醋酸水溶液,称定重量,加热回流10分钟,用冰水速冷,加1:1的冰醋酸水溶液补足重量,加入60ml蒸馏水,加入1.0g乙酸锌、0.5g亚铁氰化钾,溶解后,3000r·min⁻¹离心10分钟,取上清液为标准溶液。

A.1.3 标准曲线制作

分取标准溶液0.5ml、1.0ml、1.5ml、2.0ml、2.5ml于试管中,加入2ml茚三酮试剂和2ml冰醋酸,各标准管用冰醋酸定容至7ml,摇匀,于100℃加热10分钟,取出用冰水速冻。同时做空白对照。照紫外-可见分光光度法,在470nm处测定吸收度,以燕窝量为横坐标,吸收值为纵坐标,绘制标准曲线。

A.1.4 供试品溶液制备

取样品1瓶,研磨,精密称定样品20.0g,加入20ml 1:1的冰醋酸水溶液,称定重量,加热回流10分钟,用冰水速冷,加1:1的冰醋酸水溶液补足重量,加入60ml蒸馏水,加入1.0g乙酸锌、0.5g亚铁氰化钾,溶解后,3000r·min⁻¹离心10分钟,取1ml上清液加入2ml茚三酮试剂和4ml冰醋酸,摇匀,于100℃加热10分钟,取出用冰水速冻,备用。

A.1.5 测定

照紫外-可见分光光度法,在470nm处测定吸收度。在标准曲线上查出样品的燕窝量。

A.1.6 含量计算

$$X = \frac{C \times F}{W} \times 100$$

式中:

X—样品中燕窝含量, %

C—从标准曲线中查得的燕窝的量，单位为g

W—称样量，单位为g

F—校正因子
