

ICS 67.230

X 80

# Q/DZHA

## 海南省食品安全企业标准

Q/DZHA 0005S—2020

代替 Q/DZHA 0005S—2017

### 燕窝

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 460390S-2020  
有效期: 2020年12月11日  
至 2023年12月10日

2020-11-15 发布

2020-12-15 实施

海南大洲海岸生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/DZHA 0005S—2017《燕窝》。

本标准与Q/DZHA 0005S—2017相比，主要变化如下：

——对5.1条款进行了修订。

本标准由海南大洲海岸生物科技有限公司提出。

本标准由海南大洲海岸生物科技有限公司起草。

本标准附录A为规范性附录。

本标准主要起草人：刘红星、唐菊玲。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/DZHA 0005S—2016、Q/DZHA 0005S—2017。

# 燕窝

## 1 范围

本标准规定了燕窝的技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以燕窝为原料，经精选、干燥或不干燥、包装等生产工艺制成的燕窝产品的生产控制、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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

燕窝应符合附录 A 的要求。

### 3.2 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	白色或黄白色	取适量试样置于白色搪瓷皿中，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
形 态	质硬、易碎，呈不规则条状，弯曲碎条或盘形	
气 味	味微甘，带有燕窝特有的气味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

### 3.3 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
水分, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
唾液酸, g/kg	≥ 50	GB/T 30636
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 30.0	GB 5009.33

### 3.4 净含量

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

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

### 5.2 抽样

每批按1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于9袋(50g)，抽样数量的5袋用于感官检查和理化指标检验，4袋用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 5.3 出厂检验

产品经企业质量检测部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、唾液酸、水分、灰分、蛋白质、亚硝酸盐。

### 5.4 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。

## 5.5 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。所检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。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050规定，包装箱标志符合GB/T 191规定。

### 6.2 包装

产品内包装采用复合食品包装袋，包装材料应符合GB 9683的要求。中间采用塑料盒或纸盒包装，外包装采用瓦楞纸箱包装，应符合GB/T 6543的规定，包装材料不影响产品质量。

### 6.3 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，严禁与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；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。

## 7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。

附 录 A  
(规范性附录)  
燕窝的质量要求

A.1 燕窝的质量要求

应符合表A.1的要求。

表A.1 燕窝的质量要求

项 目	质量规定	检验方法
基本要求	1. 具有本品种固有的白色、黄白色及淡淡的鸡蛋清味等特殊气味。 2. 经水浸透后在灯光下观察为半透明状。 3. 质地坚硬而易碎。 4. 断面呈角质状，并夹有绒羽毛。 5. 燃烧时轻微迸裂，溶化起泡，无烟无臭，灰烬呈灰白色。 6. 无霉变、腐败变质、异味、结块、生虫或混有异物（绒毛除外）。	GH/T 1092
清洁程度	允许有少量细纤维状羽毛和草条存在，但无正常视力可见的外来异物	GH/T 1092
含水率， g/100g ≤	30.0	GB 5009.3第一法
唾液酸含量， g/kg ≥	50.0	GB/T 30636
亚硝酸盐， mg/kg ≤	30.0	GB 5009.33