

ICS 67.040.20
X 10

Q/HHPS

海南省食品安全企业标准

Q/HHPS 0005S—2024

冻干燕窝

2024 - 10 - 01 发布

2024 - 10 - 30 实施

海南惠普森医药生物技术有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《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。

本标准由海南惠普森医药生物技术有限公司提出。

本标准由海南惠普森医药生物技术有限公司起草。

本标准主要起草人：沈琦、苏丽萍。

本标准为首次发布。

冻干燕窝

1 范围

本标准规定了冻干燕窝的技术要求、生产加工过程的卫生要求、食品添加剂、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本标准适用于以燕窝为主要原料，添加或不添加水和D-甘露糖醇，经原料浸泡、撕碎、冲洗、煮制、分装、冻干、包装等工序制成的冻干燕窝制品的生产控制、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 1886.177 食品安全国家标准 食品添加剂 D-甘露糖醇
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31614.1 食品安全国家标准 食品中唾液酸的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅材料

3.1.1 燕窝：呈白色、黄白色、浅黄色或微灰白色，颜色均匀或不均匀；有淡淡的馨腥气味，无其他异味；无霉变，无霉斑白膜；含水量不应超过 18%。

3.1.2 D-甘露糖醇：应符合 GB 1886.177 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|---|---|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽 | 取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下观察色泽、性状，并嗅其香气；用温水漱口，品其滋味 |
| 滋味与气味 | 具有该产品应有的滋味与气味、无异味、无异嗅 | |
| 性 状 | 无霉变，无正常视力可见外来异物，允许少量可见微绒毛或黑点存在，用开水冲泡后呈固液混合状 | |

3.3 理化指标

应符合表3的要求。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-----------------------------------|--------|------------|
| 水分, % | ≤ 15.0 | GB 5009.3 |
| 唾液酸, g/kg | ≥ 40 | GB 31614.1 |
| 亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）, mg/kg | ≤ 5 | GB 5009.33 |
| 铅（以Pb计）, mg/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |
| 镉（以Cd计）, mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.15 |

3.4 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/25g 表示） | | | | 检验方法 |
|---------------|-------------------------|---|-----------------|-------------------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ³ | 5×10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, MPN/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 |
| 霉菌, CFU/g ≤ | 50 | | | | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 CFU/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.10 |

注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 执行。

3.5 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规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的相同规格的产品为一批。

6.2 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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于500g），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前须经厂质量检验部门逐批检验，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 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) 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 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的，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的，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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装采用铝罐包装，包装材料应符合GB 4806.1的规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求。包装封口应严密、牢固、无破损。运输包装采用纸箱，包装材料应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

7.3 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、防暴晒；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。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标示执行。
