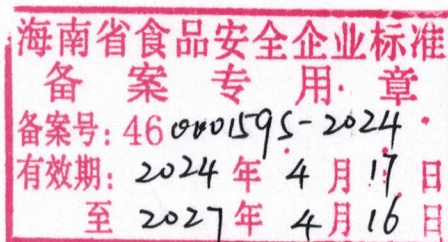


Q/DLCF

海南省食品安全企业标准

Q/DLCF 0013S—2024

燕窝酸饮品



2024-04-20 发布

2024-04-25 实施

海南东联长富制药有限公司

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。

本标准由海南东联长富制药有限公司提出。

本标准由海南东联长富制药有限公司起草。

本标准主要起草人：李振兴、陈贤、王昭宁。

本标准为首次发布。

燕窝酸饮品

1 范围

本标准规定了燕窝酸（又名唾液酸，学名“N-乙酰神经氨酸”）饮品的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以燕窝酸、 γ -氨基丁酸（GABA）、结晶果糖、甜菊糖苷、食品用香精、饮用水为原料，经调配、搅拌、灌装、杀菌等生产工艺制成的燕窝酸饮品的生产控制、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 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
 - 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 4789.15 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 4806.5 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/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 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/T 17590 铝易开盖三片罐
 - GB/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖
 - 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 - 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
 - QB/T 5633.7 氨基酸、氨基酸盐及其类似物 第7部分： γ -氨基丁酸
 - QB/T 5939 N-乙酰神经氨酸
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 燕窝酸（又名唾液酸，学名叫作“N-乙酰神经氨酸”）：应符合 QB/T 5939 的要求。
- 3.1.2 γ -氨基丁酸（GABA）：应符合 QB/T 5633.7 中食品级的要求。
- 3.1.3 结晶果糖：应符合 GB/T 20882.3 的要求。
- 3.1.4 甜菊糖苷：应符合 GB 1886.355 的要求。
- 3.1.5 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 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	产品呈无色透明状	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
滋味与气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味	
性 状	呈均匀液体状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
可溶性固形物（20℃以折光计），%	$\geq$ 2.0	GB/T 12143
唾液酸，g/100g	$\leq$ 0.45	GB 31614.1
铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.2	GB 5009.12
锡（以 Sn 计），mg/kg	$\leq$ 150	GB 5009.16

注：金属罐包装需检锡指标。

3.4 微生物限量

- 3.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。
- 3.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表 4 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/25 mL 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
霉菌，CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15

表 3 微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4

注：样品的处理及采集按 GB 4789. 1 及 GB/T 4789. 21 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

5 检验规则

5.1 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规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1000件者按1000件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2L），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。

5.3 出厂检验

- 5.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。
- 5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、微生物指标（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

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) 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。

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。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。

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的规定，外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用金属罐或玻璃瓶应分别符合GB/T 17590、GB 4806.5的要求，产品过度包装应符合GB 23350的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。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。

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，防挤压、碰撞、冻结。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。

6.4 贮存

产品应储存于常温、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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。
