

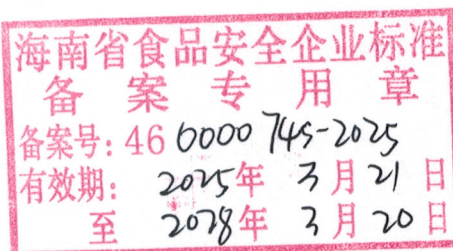
Q/DZHA

海南省食品安全企业标准

Q/DZHA 0032S—2025

代替 Q/DZHA 0032S—2022

燕窝饮品



2025 - 03 - 09 发布

2025 - 05 - 09 实施

海南大洲海岸生物科技有限公司

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—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》的规定起草。

本标准代替 Q/DZHA 0032S—2022《燕窝饮品》。

本标准与 Q/DZHA 0032S—2022 相比，主要变化如下：

——对产品分类进行了修订；

——对原料要求进行了修订；

——对理化指标进行了修订。

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 0032S—2016、Q/DZHA 0032S—2017、Q/DZHA 0032S—2018、Q/DZHA 0032S—2019、Q/DZHA 0032S—2022。

燕窝饮品

1 范围

本标准规定了燕窝饮品的产品分类、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。

本标准适用于第3章规定的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 1886.234 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 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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 9106.1 包装容器两片罐第一部分：铝易开盖铝罐

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 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 19742 原产地域产品 宁夏枸杞

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/T 29335 爪式旋开盖

GB 31614.1 食品安全国家标准 食品中唾液酸的测定
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
QB/T 2492 功能性低聚糖通用技术规则
QB 2732 水解胶原蛋白
YBB 00272002 钠钙玻璃模制药瓶
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《定量包装商品计量监督管理办法》
卫生部公告 2009 年第 3 号《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》

3 产品分类

3.1 即食燕窝饮品

由水、燕窝、冰糖或木糖醇，添加或不添加琼脂等为主要原料，经精选、配液、灌装、高温灭菌等生产工艺制成。

3.2 儿童燕窝饮品

由水、燕窝、低聚异麦芽糖（双歧因子）、冰糖，添加或不添加琼脂等为主要原料，经精选、配液、灌装、高温灭菌等生产工艺制成。

3.3 女士燕窝饮品

由水、燕窝、胶原蛋白或胶原蛋白肽、冰糖，添加或不添加琼脂等为主要原料，经精选、配液、灌装、高温灭菌等生产工艺制成。

3.4 冰糖燕窝饮品

由水、燕窝、冰糖，添加或不添加琼脂等为主要原料，经精选、配液、灌装、高温灭菌等生产工艺制成。

3.5 即食燕窝饮品（无糖）

由水、燕窝，添加或不添加琼脂等为主要原料，经精选、配液、灌装、高温灭菌等生产工艺制成，总糖（双糖、单糖之和）含量 $\leq 0.5\text{g}/100\text{g}$ 。

3.6 中老年燕窝饮品

由水、燕窝、枸杞、冰糖，添加或不添加琼脂等为主要原料，经精选、配液、灌装、高温灭菌等生产工艺制成。

3.7 虫草燕窝饮品

由水、燕窝、蛹虫草、冰糖，添加或不添加琼脂等为主要原料，经精选、配液、灌装、高温灭菌等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 燕窝：应符合附录 A 的要求。
- 4.1.2 冰糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 双歧因子：应符合 QB/T 2492 的要求。
- 4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 19742 的要求。
- 4.1.6 胶原蛋白：应符合 QB 2732 的要求。
- 4.1.7 蛹虫草：应符合卫生部公告 2009 年第 3 号的要求。
- 4.1.8 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。
- 4.1.9 琼脂：应符合 GB 1886.239 的要求。
- 4.1.10 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 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
	即食燕窝饮品、儿童 燕窝饮品、女士燕窝 饮品、冰糖燕窝饮品	即食燕窝饮品 (无糖)	中老年燕窝饮品	虫草燕窝饮品	
色 泽	淡黄色或类白色，有淡黄色或类白色漂浮物		淡黄色或类白色，有淡黄色或类白色和枣红色漂浮物	淡黄色或类白色，有淡黄色或类白色和黄棕色漂浮物	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	粘稠液体，有燕窝漂浮物		粘稠液体，有燕窝和枸杞漂浮物	粘稠液体，有燕窝和蛹虫草漂浮物	
气味与滋味	味甜，带有本品的特有滋味香味，无异味	带有燕窝的特有滋味香味，无异味	味甜，带有本品的特有滋味香味，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
	女士燕窝饮品、中老年燕窝饮品、虫草燕窝饮品	即食燕窝饮品	儿童燕窝饮品、冰糖燕窝饮品	即食燕窝饮品 (无糖)	
可溶性固形物 (20℃, 折光计), % ≥	6.0	6.0	6.0	—	GB/T 12143
pH	4.5~7.5	5.0~8.5	5.2~8.5	5.2~8.5	GB/T 10786
总糖 (以蔗糖计), g/100g ≤	—	—	—	0.5	GB/T 5009.7 和 GB/T 5009.8
固形物, g/100g ≥	3.0				GB/T 10786
蛋白质, g/100g ≥	0.1				GB 5009.5

表2 理化指标（续）

项 目	指 标	检验方法
唾液酸, g/kg ≥	0.1	GB 31614.1
铅（以 Pb 计）, mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12

4.4 微生物限量

- 4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌要求，按 GB 4798.26 规定的方法进行检验。
- 4.4.2 其他加工工艺生产的产品微生物限量应符合表3的要求。

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
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
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。					

4.5 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。

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

产品以同一生产日期、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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于500mL），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。

7.3 出厂检验

产品经企业质量检测部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目按表4进行：

表4 产品出厂检验项目表

产品名称	出厂检验项目
儿童燕窝饮品、女士燕窝饮品、中老年燕窝饮品、虫草燕窝饮品、即食燕窝饮品、冰糖燕窝饮品	感官要求、净含量、唾液酸、可溶性固形物、固形物、pH、菌落总数、大肠菌群
即食燕窝饮品（无糖）	感官要求、净含量、唾液酸、固形物、pH、菌落总数、大肠菌群

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的规定，包装箱标志符合GB/T 191规定。

8.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合BB 00272002的要求，铝罐应符合GB/T 9106.1的要求，爪式旋开盖应符合GB/T 29335的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的规定。

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，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。

8.4 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。

9 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 31614.1
亚硝酸盐， mg/kg ≤	30.0	GB 5009.33