

中国食品工业协会团体标准《鲜炖燕窝质量要求》

编制说明（征求意见稿）

一、工作简况

（一）任务来源

当前，我国燕窝行业发展较快，销售模式也由传统的线下实体销售逐步向线上销售扩展。鲜炖燕窝凭借其新鲜炖煮、冷鲜配送等特点，尤其受到市场青睐，其涨势非常明显，同时与之相关的营养品质问题也日益引发关注。制定鲜炖燕窝质量要求标准，将有效促进鲜炖燕窝营养品质的提升，将有效促进鲜炖燕窝行业创新健康发展，将助力食品行业的高质量发展。

2021年1月，由中国标准化研究院等单位联合提出《鲜炖燕窝质量要求》团体标准立项计划，并联合相关单位承担标准起草任务。

2021年4月，经中国食品工业协会批准立项，立项名称为《鲜炖燕窝质量要求》。

（二）标准的起草单位及起草人

本标准起草单位：中国标准化研究院等。

本标准主要起草人：

（三）主要工作过程

1. 预研阶段

2021年1月至2021年3月标准起草单位组织相关技术人员对《鲜炖燕窝质量要求》标准项目进行了预研。通过多轮的技术研讨，标准起

草组明确了标准项目的研制目标，即通过构建多维度、多技术的鲜炖燕窝质量评价体系，研究建立鲜炖燕窝质量标准。标准起草组拟从鲜炖燕窝的原料、感官、理化、生产加工、质量控制等关键要素对鲜炖燕窝质量进行要求，并明确具体的质量指标项、指标值及检测方法。尤其是在融合原有标准、感官品评、文献分析、市场调研的基础上，拟依据感官科学原理，对鲜炖燕窝产品的感官品质外观、香气风味、质地三方面进行系统梳理、提炼与完善，进而科学分类；根据食品物性学、口腔加工学、感官科学等交叉技术，通过实验分析比对鲜炖燕窝产品的感官品质特点与差异，分析仪器量化指标与感官品质的关联性；挖掘、提炼可仪器量化的感官品质指标并开发其分析测定方法。

2021年4月，标准起草组初步确立了鲜炖燕窝质量要求，起草了标准草案，向中国食品工业协会提交了团体标准建议书与标准草案，进行申报立项。

2. 立项阶段

2021年4月21日，中国食品工业协会发布了《关于〈鲜炖燕窝质量要求〉团体标准立项计划征求意见的通知》，对该项团体标准的立项计划进行征求意见，随后该团体标准正式获得中国食品工业协会的立项。

3. 起草阶段

针对该标准项目，正式成立了标准起草工作组，明确了任务要求，安排了工作进度，根据单位参与的人员的专业、技能、人数将任务合理分配。依据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》对标准草案进一步完善的同时，开展技术指标的实验验证工作。

在此期间，标准起草组开展了3次工作会议，会议就标准制定的相关问题进行了协商与研究，并对标准的框架及内容进行了认真研究和讨论。由此形成了最终的《鲜炖燕窝质量要求》团体标准和编制说明的征求意见稿。

二、确定标准主要技术内容

（一）标准编制原则

坚持高起点、严要求与适宜性、可操作性相结合的原则。高起点即标准编制所涉及的鲜炖燕窝质量要求，应不低于目前国内相关行业标准规定的要求；严要求即标准的编制应严格遵循GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》及相关法规的要求进行；适宜性既要充分考虑到本行业的发展现状与特点，又要有一个适宜的范围与程度，从而提高标准贯彻实施的可操作性。

（二）本标准主要技术内容

本文件规定了鲜炖燕窝的质量要求、生产加工要求、标签标识及包装要求、运输及储存要求以及保质期。

（三）本标准制定参考的主要依据

1、本标准制定过程中参考了以下相关标准：

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 191 包装储运图示标识

GB/T 10220 感官分析 方法学 总论

GB/T 16860 感官分析方法 质地剖面检验

GB/T 21172 感官分析 食品颜色评价的总则和检验方法

GB/T 30636 燕窝及其制品中唾液酸的测定 液相色谱法

GB/T 31116 八宝粥罐头

GB/T 39625 感官分析 方法学 建立感官剖面的导则

T/CAB 0094 鲜炖燕窝良好生产规范 第1部分：原料燕窝管理

T/CAB 0095 鲜炖燕窝良好生产规范 第2部分：生产加工

T/CAB 0096 鲜炖燕窝良好生产规范 第3部分：储运管理

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

2、范围

本文件规定了鲜炖燕窝的质量要求、生产加工过程要求、标签标识及包装要求、运输及储存要求以及保质期。本文件适用于鲜炖燕窝产品的生产和销售。

考虑到目前有关单位正在制定强制性国家标准《食品安全国家标准燕窝及其制品》，其中对包括鲜炖燕窝在内的燕窝制品的安全要求进行规定。为避免与强制性国家标准冲突，本标准的定位为鲜炖燕窝的质量要求，进而与强制性国家标准进行配套，达到促进鲜炖燕窝质量提升的目的。

3、术语和定义

对鲜炖燕窝的定义进行了规范。

4、质量要求

(1) 原料、食品添加剂和食品相关产品要求

对于鲜炖燕窝产品，原料燕窝的质量尤为重要，本标准中规定原料、食品添加剂和食品相关产品应符合T/CAB 0095《鲜炖燕窝良好生产规范 第2部分：生产加工》中第8章的要求，或国家有关法律、法规、标准的要求。

T/CAB 0094《鲜炖燕窝良好生产规范 第1部分：原料燕窝管理》规定了对鲜炖燕窝生产企业原料燕窝管理的基本要求、供应商管理、采购管理、验收管理和入库与储存管理的要求。本标准也建议生产企业在原料燕窝的管理上参照该标准执行。

(2) 感官要求

感官指标是描述和判断食品质量最直观的指标，科学合理的感官指标能反映该食品的特征品质和质量要求，直接影响到食品品质的界定和食品质量控制。本标准中针对鲜炖燕窝的感官指标，如外观、风味（气味和滋味）、质地等进行要求。

(3) 理化要求

鲜炖燕窝的理化指标可影响鲜炖燕窝产品的质量，故本标准对其理化指标进行了要求，包括蛋白质、固形物和结合唾液酸的含量。在统计了30批次以上的鲜炖燕窝产品的理化指标值的基础上，合理确定了理化指标的指标值。

(4) 净含量

本标准规定鲜炖燕窝净含量的要求应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量的检测按JJF1070的规定执行。

5、生产加工过程要求

T/CAB 0095《鲜炖燕窝良好生产规范 第2部分：生产加工》规定了鲜炖燕窝生产加工过程中的原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则。故本标准要求生产企业的卫生要求应符合GB 14881的规定基础上，对生产加工的管理应符合T/CAB 0095的要求。

6、标签标识及包装要求

本标准要求生产企业对标签标识及包装的要求都应符合国家相关规定及标准的要求。

7、运输及储存要求

T/CAB 0096《鲜炖燕窝良好生产规范 第2部分：生产加工》规定了鲜炖燕窝产品物流管理中的仓储、交接、运输、人员和管理制度、文件管理等方面的要求。所以，本标准在规定运输及储存条件应为0℃~10℃这一基本条件以外，企业对运输及储存管理应符合T/CAB 0096的要求。

三、主要试验（验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果；

（一）主要试验（验证）的分析

起草组依据标准草案中拟定的鲜炖燕窝的质量要求开展了调研，并针对感官要求和理化要求开展了大样本的测试，同时充分考虑到本

行业的发展现状与特点，制定了一个适宜的范围与程度。

（二）技术经济评估

制定鲜炖燕窝质量要求团体标准可引导鲜炖燕窝生产企业提升技术和管理水平，提高产品质量，进而带动整个燕窝行业质量提升；同时可促进鲜炖燕窝生产企业不断创新，推动先进成果的快速转化和市场应用，形成规模效应。最终提升人民群众的质量获得感，满足人民群众日益增长的美好生活需要，产生良好的社会效益与经济效益。

四、采用国际标准或国外文件的程度及水平的简要说明；

本标准在制定过程中未采用国际标准或国外文件。

五、重大分歧意见的处理经过和依据；

本标准在制定过程中无重大分歧性意见。

六、贯彻团体标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）；

（一）组织措施

在中国食品工业协会的组织协调下，以标准起草组成员为主，成立标准宣贯小组。

（二）技术措施

组织撰写标准宣贯材料，组织标准宣贯培训，争取标准颁布实施后尽快在中国食品工业协会推广。

七、其他应予说明的事项。

无。

标准起草组

2021年5月