

团 体 标 准

T/CNFIA 172—2023

---

燕窝肽

Edible bird's nest peptide

2023-06-28 发布

2023-12-28 实施

---

中国食品工业协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 技术要求 .....	1
4.1 原辅料要求 .....	1
4.2 感官要求 .....	2
4.3 理化指标 .....	2
4.4 污染物限量 .....	2
4.5 微生物限量 .....	2
4.6 净含量 .....	2
5 试验方法 .....	2
5.1 感官要求 .....	2
5.2 蛋白质(以干基计) .....	2
5.3 肽含量(以干基计) .....	2
5.4 相对分子质量<10000 的燕窝肽比例 .....	3
5.5 结合唾液酸(以 NaNO <sub>2</sub> 计) .....	3
5.6 水分 .....	3
5.7 污染物限量 .....	3
5.8 微生物限量 .....	3
5.9 净含量 .....	3
6 检验规则 .....	3
6.1 批 .....	3
6.2 抽样 .....	3
6.3 出厂检验 .....	3
6.4 型式检验 .....	3
6.5 判定规则 .....	3
7 标志、包装、运输和贮存 .....	4
7.1 标志 .....	4
7.2 包装 .....	4
7.3 运输 .....	4
7.4 贮存 .....	4

## 前 言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品工业协会燕窝及胶类蛋白食品产业工作委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：厦门市燕之屋丝浓食品有限公司、大洲新燕（厦门）生物科技有限公司、广西自贸区燕握生物科技有限公司、燕之初健康美（厦门）食品有限公司、可莱康生物科技（深圳）有限公司、恒美时代（厦门）生物医药科技有限公司、安徽鲜燕商业运营管理有限公司、中亚天成（厦门）生物科技有限公司、尚好科技有限公司、山东省宏福慧科技有限公司、燕安居（厦门）集团有限公司、浙江澜赫食品有限公司、中燕（上海）健康科技有限公司、厦门市食品药品审评认证与不良反应监测中心、江南大学、厦门大学、华南理工大学。

本文件主要起草人：范群艳、柳训才、单勇军、余的沟、李永忠、张晓婷、梁瑞芳、倪莉、黄彩程、黄荣辉、林岚、郁兴东、郁万帅、刘永健、刘永文、骆义宁、王勇、范崇、任娇艳、李红卫、陈茂深、刘海洋。

# 燕窝肽

## 1 范围

本文件规定了燕窝肽的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存，给出了相应的试验方法。本文件适用于燕窝肽的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂  
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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
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 7101 食品安全国家标准 饮料  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 22492 大豆肽粉  
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  
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局[2023]第70号令）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

燕窝肽 edible bird's nest peptides

以食用燕窝为原料，经水解工艺生产的，主要成分的相对分子质量低于10000 的产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 食用燕窝

食用燕窝应无变色、霉变和异味，应有相应的溯源和质量证明文件。

#### 4.1.2 水

应符合 GB 5749 的要求。

#### 4.1.3 酶制剂

应符合GB 1886.174的要求。

#### 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	白色或淡黄色
滋味、气味	具有该类产品固有的滋味和气味，无异味
组织形态	呈均匀粉末状或颗粒状
杂质	无正常视力可见的异物

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥ 50
肽含量（以干基计）/（g/100g）	≥ 40
相对分子质量<10000的燕窝肽比例/%	≥ 80
结合唾液酸/（g/kg）	≥ 50
水分/（g/100g）	≤ 7.0

#### 4.4 污染物限量

##### 4.4.1 亚硝酸盐指标应符合表3的规定。

表3 亚硝酸盐限量

项 目	要 求
亚硝酸盐（以 $\text{NaNO}_2$ 计）/（mg/kg）	≤ 20

##### 4.4.2 其余污染物限量应符合GB 2762的规定。

#### 4.5 微生物限量

微生物限量应符合GB 7101的规定。

#### 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

取最小独立包装的被测样品平铺于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，观察其色泽、组织形态和杂质。取适量试样置于洁净的无色透明玻璃杯中，根据食用方法进行冲调，然后闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。

#### 5.2 蛋白质(以干基计)

按GB 5009.5规定的方法测定，折算系数为6.25，检测结果以干基计。

#### 5.3 肽含量(以干基计)

按GB/T 22492规定的方法测定，检测结果以干基计。

#### 5.4 相对分子质量<10000 的燕窝肽比例

按GB 31645规定的方法测定。

#### 5.5 结合唾液酸（以NaNO<sub>2</sub>计）

按GB/T 30636规定的方法测定。

#### 5.6 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 5.7 污染物限量

##### 5.7.1 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

##### 5.7.2 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

#### 5.8 微生物限量

按GB 7101规定的方法测定。

#### 5.9 净含量

按JJF 1070 规定的方法测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 批

同一规格、同一工艺条件、同一生产班次的产品为一批，同批产品的规格一致。

#### 6.2 抽样

每批随机抽样，抽样样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查，抽样数量应满足检验项目的需要及留样复测的需要。

#### 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应由企业的检验部门按本文件规定逐批进行出厂检验，经检验符合本文件要求后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、相对分子质量<10000 的燕窝肽比例、亚硝酸盐、净含量、标签标识。

#### 6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 产品长期停产三个月后，恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验的项目包括本文件中规定的全部项目。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件规定的判为合格。

6.5.2 微生物限量不符合本文件要求时，该批产品判定为不合格。其他指标不符合本文件要求的，允

许对同批产品的备查留样进行加倍复检，若复检结果仍不符合本文件要求，则判定该批产品不合格。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志

7.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求，并标识肽含量、相对分子质量 $<10000$  的燕窝肽比例。

### 7.2 包装

7.2.1 产品包装封口应严密、无破损。

7.2.2 产品包装应根据产品类型、特性等选择适宜的包装方式。

7.2.3 运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，运输过程中应防晒、防雨、防污染、防重压。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于通风、阴凉干燥的库房内。产品堆放时应有垫板，离地大于 10 cm，离墙大于 20 cm。

7.4.2 不应和有毒物质、有异味或具有强挥发性气味的食品堆放在一起。

---