

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

食用燕窝（干制品）

Raw-clean edible bird's nest (dried)

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国食品工业协会 发布

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。

本文件由中国食品工业协会燕窝及胶类蛋白食品工作委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：厦门市燕之屋丝浓生物科技有限公司，厦门二十一刻品牌管理有限公司、燕之初健康美（厦门）食品有限公司、印尼泽峰达健品企业有限公司、广州市吉源堂食品有限公司、佳信燕业（马）有限公司、安徽鲜燕商业运营管理有限公司、广西自贸区新燕国际贸易有限公司、恒美时代（厦门）生物医药科技有限公司、山东宴归宁国际贸易有限公司、厦门致磐实业有限公司、上海媛达国际贸易有限公司、大连泽集健康产业有限公司、花熹燕业（大连）食品科技有限公司、中燕（上海）健康科技有限公司、东莞市友好燕窝有限公司、常州市庆仁生物科技有限公司、深圳市下一城贸易有限公司、嘉兴川和贸易有限公司、瑞安市好朋友滋补品批发行、安徽松花药业、元滋柳记、南通蓄芳铭饴商贸有限公司、重庆巴燕申商贸有限公司、武汉赢越飞扬商务服务有限公司、武汉金盈窝电子商务有限公司、青岛佳诚瑞盈国际贸易有限公司、东莞市飞记商贸有限公司、广州豪品永悦生物科技有限公司、浙江国坤堂健康产业发展有限公司、中食燕业（北京）企业服务中心、成都燕海记贸易有限公司.....

本文件主要起草人：范群艳、王强、柳训才、张晓婷、梁瑞芳、陈宥道、王婷婷、谢火来、何跃建、王清江、劳大勇、倪莉、张祥平、王勇、丁洁新、欧德明、李燕妮、王国庆、彭红、王宝刚、张志伟、袁伟旺、蒋孝龙、刘仲秋、陆芳蕾、易思含、周蜀雅、王晶晶、李少霞、刘桥椿、林玉波、朱纯华、张海燕、王珊

食用燕窝（干制品）

1 范围

本文件规定了食用燕窝（干制品）的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于食用燕窝（干制品）的生产、加工、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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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[2023]第70号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

毛燕窝 raw-unclean edible bird's nest

金丝燕 (*Aerodramus*)、侏金丝燕 (*Collocalia*)、雨燕属 (*Apus*) 等雨燕科 (*Apodidae*) 燕类用舌下腺分泌物或与绒羽等混合凝结所筑的巢窝。

注：根据燕子筑巢的环境不同，毛燕窝分为屋燕窝和洞燕窝。

[来源：QB/T5916-2023, 3.1]

3.2

食用燕窝（干制品） raw-clean edible bird's nest (dried)

以3.1为原料，经清洗、除杂、定型或不定型、干燥、包装等工序加工而成的非即食产品，包括燕盏、燕条、燕角、燕丝、燕碎。

3.3

燕盏 bird's nest cup

呈不规则半月形或三角形，中间凹陷成窝，形状相对完整的燕窝。

3.4

燕条 bird's nest strip

取自燕盏盏身部分，呈不规则的扁平形条状的燕窝。

3.5

燕角 bird's nest feet

取自燕盏两端，质密、坚实，呈角状的燕窝。

3.6

燕丝 filiform bird's nest

取自燕窝内侧的燕囊部位，呈细丝状或网状的燕窝。

3.7

燕碎 bird's nest bits

燕盏采摘、运输或加工过程中形成的细小碎片。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应从正规渠道采购，应有相应的溯源和质量证明文件。

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				
	燕盏	燕条	燕角	燕丝	燕碎
组织形态 ^a	呈不规则的半月形或三角形、中间凹陷成窝，盏形较完整	呈不规则的扁平形条状	呈质密、厚实的块状	呈细丝状或网状	呈粒状或长度小于0.5m的块状

色 泽	呈白色、灰白色、浅黄色或黄棕色，颜色均匀或不均匀
气 味	具有淡淡的馨腥气味，无霉味和其他异味
杂 质	无正常视力可见的外来杂质和异物，允许可见微绒毛或黑点存在
* 在每一包装中允许产品质量有不符其对应组织形态的偏差，偏差不得超过10%。	

4.3 理化指标

食用燕窝（干制品）的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
结合态唾液酸（以干基计），%	≥ 8
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 45
水分，g/100g	≤ 18

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	要 求
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2
铝（以Al计），mg/kg	≤ 100

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 生产加工要求

生产过程不得使用过氧化氢、二氧化硫、明矾等漂白剂和膨松剂。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量的试样，拆除包装后，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下垂直距离试样20cm~30cm，用目测法观察其组织形态、色泽和杂质，并闻其气味。

5.2 结合态唾液酸（以干基计）

按GB 31614.1 规定的方法测定，测定结果以干基计。

5.3 蛋白质（以干基计）

按GB 5009.5 规定的方法测定，换算系数取6.25，测定结果以干基计。

5.4 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

5.5 亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）

按GB 5009.33 规定的方法测定。

5.6 铅（以 Pb 计）

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.7 镉（以 Cd 计）

按GB 5009.15或GB 5009.268 规定的方法测定。

5.8 总汞（以 Hg 计）

按GB 5009.17或GB 5009.268 规定的方法测定。

5.9 总砷（以 As 计）

按GB 5009.11或GB 5009.268 规定的方法测定。

5.10 铝（以 Al 计）

按GB 5009.182规定的方法测定。

5.11 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种、同一等级、同一班次的产品为一检验批次。

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 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.4 出厂检验

6.4.1 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，经检验符合文件要求后方可出。

6.4.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、亚硝酸盐。

6.5 型式检验

6.5.1 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) 原辅料材料或生产工艺、设备有较大改变时；
- b) 停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 其他国家质量监督机构认为需要的。

6.5.2 型式检验的项目应包括本文件中规定的全部项目。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本文件规定的判为合格。

6.6.2 微生物限量不符合本文件要求时，该批产品判定为不合格。其它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验，按复验结果判定，若复验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 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。

7.1.2 对于进口燕窝原料，未进行深加工，定量包装后直接销售的食用燕窝（干制品），应在产品包装上标识原产国提供的原料生产日期、产品包装日期及保质期。若同一包装内包含多个原料生产日期，则应标识最早的日期。保质期时限自原料生产日期起计算。

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。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，运输过程中应防晒、防潮、防雨、防污染、防重压。

7.4 贮存

- 7.4.1 产品应储存于通风、阴凉干燥的库房内，堆放时应有垫板，离地大于 10 cm，离墙大于 20 cm。
 - 7.4.2 远离热源和污染源，严禁与有异味或具有强挥发性气味的食品堆放在一起。
-