

Q/BLB

龙宝参茸股份有限公司企业标准

Q/BLB 0006S-2019

代替Q/BLB 0006S-2017

即食燕窝

2019-06-20 发布

2019-07-05 实施

龙宝参茸股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定，其中食品安全控制指标铅指标要求严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

本标准代替 Q/BLB 0006S-2017《即食燕窝》。

本标准与 Q/BLB 0006S-2017《即食燕窝》的主要差异：

- 前言进行了修改；
- 修改了标准的适用范围；
- 核查和修改了规范性引用文件；
- 修改了原辅料要求；
- 修改了感官要求；
- 增加了对唾液酸的要求；
- 修改了检验规则；
- 修改了标志、包装、运输与贮存；

本标准由龙宝参茸股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙永金。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/BLB 0006S-2014
- Q/BLB 0006S-2017

即食燕窝

1 范围

本标准规定了即食燕窝的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以干燕窝、纯净水为原料，冰糖、蜂蜜为辅料，经浸泡、去除杂质、配料、罐装、密封、高温灭菌等工艺制成的即食燕窝；或经浸泡、去除杂质、配料、熟制、密封等工艺制成的鲜炖燕窝。

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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.11 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 35883 冰糖
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- SN/T 3644 农业部公告(2002)第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》
- 卫监督函〔2012〕62号《卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 燕窝：应清洁、无杂质、无霉变、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763、卫监督函〔2012〕62号《卫生部关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函》及农业部公告(2002)第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

3.1.2 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。

3.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
容 器	密封完好，无胖听，无泄漏
形 态	固体物呈丝状，悬浮于液体中
色 泽	略显白色或棕黄色
滋、气味	气微腥，味甜，嚼之滑润感等本品特有的滋气味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标
唾液酸/ (g/100g)	≥ 0.25
蛋白质/ (g/100g)	≥ 20
固形物/(%)	≥ 60
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0

3.4 微生物指标

应符合商业无菌的要求。

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 8950 规定。

3.9 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不低于标示值。

4 试验方法

4.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

4.2 理化指标

4.2.1 总砷

按GB 5009.11规定方法测定。

4.2.2 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

4.2.3 铬

按GB 5009.123规定方法测定。

4.2.4 镉

按GB 5009.15规定方法测定。

4.2.5 净含量、固形物

按GB/T 10786规定方法测定。

4.2.6 蛋白质

按 GB 5009.5规定方法测定。

4.2.7 唾液酸

按 SN/T 3644规定方法测定。

4.3 微生物指标

按GB 4789.26规定方法检验。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检查

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一批生产线、同一班次的产品为一个生产批。每批产品按 QB/T 1006 抽取样品，抽取样品分为三份，一份用于感官要求、固形物及净含量检验。一份用于商业无菌检验，一份用于留样备用。

5.3 出厂检验、型式检验、判定规则

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 产品出厂前，由生产厂的检验部门按产品标准逐批检验，符合标准方可出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目为：感官要求、固形物、商业无菌（鲜炖燕窝除外）、净含量。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目为本标准中的全部项目。

5.3.2.2 型式检验每年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 新产品试制或老产品转厂生产的试制鉴定时；
- b) 原料、工艺、生产装备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产3个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.3.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准（微生物指标不合格时，不予复检，直接判断为不合格）。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

销售包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装采用玻璃瓶包装，外包装采用瓦楞纸箱，应符合 QB/T 4631 的规定。

6.3 运输

运输工具应保持清洁干燥，产品不得与有毒物品混装、混运，运输的车船应遮盖。运输温度应避免骤然升降。罐头在冬天运输时应采取防冻措施。产品在搬运过程中应轻拿轻放，不应使用有损包装材料的工具，不应抛摔。

6.4 贮存

产品应贮存阴凉干燥处。成品仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等措施。产品补的接触墙面，堆放高度以提取方便为宜。

产品在符合上述包装、运输、贮存条件下，自生产之日起，保质期大于15天，小于18个月，以产品标识所示为准。

Q/BLB 0006S—2019