

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0078—2023

供厦食品 食用燕窝

Food for Xiamen—Edible Bird's Nest

2023-09-08 发布

2023-09-08 实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：厦门市燕之屋丝浓食品有限公司、厦门海关技术中心、福建省农业科学院质量标准与检测技术研究所、厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市标准化研究院、厦门市产品质量监督检验院。

本文件主要起草人：徐敦明、范群艳、柳训材、张晓婷、梁瑞芳、傅建炜、林永辉、吴媛、潘丽蓉、袁文萱、施冰、高静、林伟琦、沈群红等。

供厦食品 食用燕窝

1 范围

本文件规定了食用燕窝的术语和定义、技术要求、试验方法及标签。

本文件适用于以毛燕窝为原料，经加工制成的食用燕窝，不适用即炖燕窝、燕丝和燕碎。

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 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 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/T 30636 燕窝及其制品中唾液酸的测定 液相色谱法

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用于孵育子代的临时巢窝。

3.2

食用燕窝 raw-clean edible bird's nest

以3.1为原料，经清洗、除杂、干燥或冷冻、包装等工序加工而制成的非即食产品，包括燕盏、燕条、燕角、燕丝、燕碎。

3.3

即炖燕窝 instant edible bird's nest

以 3.2 为原料，经 4 小时以上浸泡、除杂、定型（或不定型）、干燥（或不干燥）、冷冻（或不冷冻）、包装等工序制成的可直接炖煮的燕窝产品，包括干燥型和冷冻型。

3.4

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。见附录A中图A. 1。

3.5

燕条 bird's nest strip

取自燕盏盏身部分，呈不规则的扁平形条状燕窝。见附录A中图A. 2。

3.6

燕角 bird's nest feet

取自燕盏两端，呈质密、厚实的块状燕窝。见附录A中图A. 3。

3.7

燕丝 bird's nest mess A

取自燕盏内侧的燕囊部位，呈细丝状或网状的燕窝。见附录A中图A. 4。

3.8

燕碎 bird's nest mess B

燕盏采摘、运输或加工过程中形成的细小碎片。见附录A中图A. 5。

4 技术要求

4.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标			检验方法
	燕盏	燕条	燕角	
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	取适量试样拆除包装后，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质，并闻其气味。
色 泽	呈白色、黄白色或灰白色	呈白色、黄白色、灰白色或浅黄色	呈白色、黄白色、灰白色、浅黄色、黄棕色	
气 味	具有淡淡的馨腥气味，无霉变，无异味			
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			

^a在每一包装中允许产品质量有不符合其对应组织形态的偏差，偏差不得超过 10%。

4.2 理化指标

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
水分, %	≤18	GB 5009.3
蛋白质, %	≥45	GB 5009.5
唾液酸, %	≥8	GB/T 30636

4.3 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
亚硝酸盐(以 NaNO_2 计), mg/kg	≤30	GB 5009.33
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.05	GB 5009.15 或 GB 5009.268
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.05	GB 5009.17 或 GB 5009.268
总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.2	GB 5009.11 或 GB 5009.268
铝(以 Al 计), mg/kg	≤100	GB 5009.182

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量指标

项 目	指 标	检验方法
霉菌, CFU/g	≤50	GB 4789.15

4.5 生产加工要求

生产过程不得使用过氧化氢、二氧化硫、明矾等漂白剂或膨松剂。

5 标签

5.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。

附录 A
(资料性)
各类燕窝形态示意图

A.1 燕盏形态及各部位示意图见图 A.1。



图 A.1 燕盏

A.2 燕条形态示意图见图 A.2。



图 A.2 燕条

A.3 燕角形态示意图见图 A.3。



图 A.3 燕角

A.4 燕丝形态示意图见图 A.4。



图 A.4 燕丝

A.5 燕碎形态示意图见图 A.5。



图 A.5 燕碎
