

ICS 67.120.99

X 53

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0047—2025

代替T/XMSSAL 047-2022

供厦食品 即炖燕窝

Food for Xiamen—Instant-cooking Edible Bird's Nest

2025-08-01 发布

2025-08-01 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。

本文件代替 T/XMSSAL 047—2022《供厦食品 即炖燕窝》。

本文件与 T/XMSSAL 047—2022 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 将表2原“附录A或GB 31614.1”修改为“GB 31614.2第一法”；
- 将4.4条中原“污染物指标应符合表3规定”修改为“污染物限量应符合GB 2762的规定，同时应符合表3的规定”。

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：厦门燕安居多助食品有限公司、厦门市燕之屋丝浓食品有限公司、燕府连锁经营管理有限公司、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、徐飏、范群艳、朱文爵、潘丽蓉、甘雄荣、柳训才、张晓婷、卢超英、傅建伟、施冰、李振良、高静、林建忠、张志刚、吴俊杰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2022年首次发布为 T/XMSSAL 047—2022；
- 本次为第一次修订。

1 范围

本文件规定了即炖燕窝的术语和定义、分类、技术要求、试验方法及和标签。

本文件适用于 3.3 定义的燕窝产品。

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

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与绒羽等混合凝结所筑的巢窝。根据燕子筑巢的环境不同，燕窝分为屋燕窝和洞燕窝。

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，又称之为净燕，包括盏状、条状、粒状、丝状、块状等形态。

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。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 进口燕窝原料应符合我国相关法律、法规、标准要求。

4.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

即炖燕窝的感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	白色、米白色、微灰白色、象牙白色、象牙黄色等，允许部分轻微色差，无霉变，无霉斑白膜。	在采光良好的自然环境下，采用直接测法检查燕窝色泽是否正常、均匀，形态是否完整，是否有霉变、是否混有杂质或异物等情况，用嗅觉仔细鉴别有无异味。
气味	有淡淡的馨腥气味，无其他异嗅。	
组织形态	应呈丝条状、丝络状、角质状或松散不规则，有交叉粘连及小片状，质坚而韧，对光呈半透明。	
杂质	稍有天然燕窝带入的黑点，无正常视力可见的外来杂质和异物。	

4.3 理化指标

即炖燕窝的理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	限量值/（g/100g）		检验方法
	干燥型	冷冻型	
水分	≤18	≤90	GB 5009.3
蛋白质	≥50	≥7.5	GB 5009.5
结合态唾液酸（以干基计）	≥8	≥8	GB 31614.1第一法

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，同时应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值/(mg/kg)		检验方法
	干燥型	冷冻型	
铅（以 Pb 计）	< 0.2	< 0.1	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）	< 0.05	< 0.01	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）	< 0.05	< 0.01	GB 5009.17
总砷（以 As 计）	< 0.5	< 0.1	GB 5009.11
铝（以 Al 计），（以干基计）	< 100	< 100	GB 5009.182
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	< 10	< 5	GB 5009.33

4.5 微生物限量

即炖燕窝的微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 中第二法
霉菌，CFU/g	≤ 50				GB 4789.15
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.6 食品添加剂和营养强化剂

生产过程除用水以外不得使用和添加任何其他物质。

5 标签

标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求，冷冻型应在标签上明确标注食用燕窝（水分 $\leq 18\%$ ）投料量。