|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.040 |
| CCS  |

|  |
| --- |
|   |

X10 |

团体标准

T/ CNLIC XXXX—XXXX

食品加工用燕窝

 Raw-clean edible bird's nest for food processing

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国轻工业联合会  发布

1. 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。

本文件由中国轻工业联合会提出并归口。

本文件起草单位：××××。

本文件主要起草人：××××

食品加工用燕窝

* 1. 范围

本文件规定了食品加工用燕窝的术语和定义、技术要求、试验方法、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于食品加工用燕窝。

* 1. 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 5009.33 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

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

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（*Apodidiae*）燕类用舌下腺分泌物或与绒羽等混合凝结所筑用于孵育子代的临时巢窝。

食用燕窝 raw-clean edible bird’s nest

以毛燕窝为原料，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，包括盏状、条状、粒状、丝状、块状等形态。

食品加工用燕窝 raw-clean edible bird’s nest for food processing

用于即食燕窝制品加工的食用燕窝。

泡发率 expansion rate in water

泡发率

发头

指食用燕窝在发制完成后质量与未发制前质量的比率。

* 1. 技术要求
		1. 感官要求

感官要求应符合表1 的规定。

1. 感官要求

| 项 目 | 特级 | 优级 | 一级 | 二级 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 组织形态 | 呈盏状、不规则的条状 | 呈盏状、不规则的条状 | 呈盏状、不规则的条状、细丝状、块状或粒状 | 呈盏状、不规则的条状、细丝状、块状或粒状 |
| 燕窝条状占比（以质量计） | 长度≥3cm的燕窝占比≥50%，且长度≥1cm的燕窝占比≥90% | 长度≥3cm的燕窝占比≥30%，且长度≥1cm的燕窝占比≥80% | 长度≥1cm的燕窝占比≥70% | 不作要求 |
| 色 泽 | 呈白色、黄白色或灰白色，颜色均匀 | 呈白色、黄白色、灰白色或浅黄色，颜色均匀 | 呈白色、黄白色、灰白色、浅黄色或黄棕色 | 呈白色、黄白色、灰白色、浅黄色或黄棕色 |
| 杂 质 | 每5g燕窝允许存在长度大于5mm的绒毛不超过10条，直径大于0.5mm的黑点、蛋壳不超过20个 | 每5g燕窝允许存在长度大于5mm的绒毛不超过15条，直径大于0.5mm的黑点、蛋壳不超过30个 | 每5g燕窝允许存在长度大于5mm的绒毛不超过20条，直径大于0.5mm的黑点、蛋壳不超过40个 | 不作要求 |
| 气 味 | 具有本品应有的气味，无霉变，无异味 |

* + 1. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

| 项 目 | 特级 | 优级 | 一级 | 二级 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 涨发率 ≥ | 5.5 | 5 | 4.5 | 4 |
| 唾液酸，% ≥ | 7 |
| 蛋白质，% ≥ | 45 |
| 水分，% ≤ | 18 |

* + 1. 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

1. 污染物限量

| 项 目 | 要 求 |
| --- | --- |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计），mg/kg ＜ | 30 |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤  | 0.2 |
| 总砷（以As计），mg/kg ≤  | 0.2 |
| 铝（以Al计），mg/kg ≤ | 100 |

* + 1. 生产过程要求

应符合GB 14881的要求。

食品加工用燕窝的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。

* 1. 试验方法
		1. 组织形态、色泽、气味

取适量试样拆除包装后，平铺于洁净的白色瓷盘中，在日光灯（光照度1000 lx～1500 lx）下垂直距离试样20~30cm，用目测法观察其组织形态、色泽，鼻嗅其气味。

* + 1. 杂质

取适量试样，加入50倍蒸馏水或纯净水进行浸泡。浸泡过程，试样应完全浸没于液面。25℃下浸泡2h后，燕窝呈松软状态。佩戴干净手套后对燕窝进行分条，对燕窝进行分条至粗细约2mm。观察杂质情况，并与菲林卡比较，统计绒毛、黑点、蛋壳数量。

* + 1. 涨发率
			1. 测定步骤

取适量燕窝，加入50倍蒸馏水或纯净水进行浸泡。浸泡过程，试样应完全浸没于液面。25℃下浸泡2h后，燕窝呈松软状态。佩戴干净手套后对燕窝进行分条，对燕窝进行分条至粗细约2mm，注意避免破坏燕窝条状，然后继续浸泡2h。若有燕角应将燕角剪下，单独浸泡4h后将燕角分至厚度不大于1mm的片状，然后继续浸泡3h。将泡发好的燕窝转移至甩干布袋中使用电动甩干机甩干至燕窝中无水沥出为止，取出称量。

1. 甩干机运行条件：功率160w，转速1200 r/min，甩干时间2min，或等效条件。
	* + 1. 分析结果

 $X\_{1}=\frac{m\_{2}×0.82}{m\_{1}×（1-x）}$ ()

式中：

*X1* ——燕窝涨发率（以18%水分计）；

*m1* ——泡发前试样的质量，单位为克（g）；

*m2* ——泡发后试样的质量，单位为克（g）；

*x* ——试样的水分含量，单位为克每百克（g/100g）；

0.82 ——水分换算系数。

计算结果保留到小数点后一位。

* + 1. 燕窝条状占比（以质量计）
			1. 测定步骤

取5.3.1甩干后的燕窝，将燕窝按长度≥3cm、1~3cm、＜1cm进行区分，分别称重，计算燕窝条状占比。

* + - 1. 分析结果

 $X\_{2}=\frac{m\_{3}}{m\_{3}+m\_{4}+m\_{5}}×100\%$ ()

 $X\_{3}=\frac{m\_{3}+m\_{4}}{m\_{3}+m\_{4}+m\_{5}}×100\%$ ()

式中：

*X*2 ——燕窝条状（长度≥3cm）占比，单位为克每百克（g/100g）；

*X*3 ——燕窝条状（长度≥1cm）占比，单位为克每百克（g/100g）；

*m3* ——泡发后燕窝（长度≥3cm）的质量，单位为克（g）；

*m*4 ——泡发后燕窝（长度1~3cm）的质量，单位为克（g）；

*m*5 ——泡发后燕窝（长度＜1cm）的质量，单位为克（g）。

计算结果保留到小数点后一位。

* + 1. 唾液酸（以干基计）

按GB/T 30636规定的方法测定。

* + 1. 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。

* + 1. 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

* + 1. 亚硝酸盐（以NaNO2计）

按GB 5009.33规定的方法测定。

* + 1. 铅（以Pb计）

按GB 5009.12规定的方法测定。

* + 1. 总砷（以As计）

按GB 5009.11或GB 5009.268规定的方法测定。

* + 1. 铝（以Al计）

按GB 5009.182规定的方法测定。

* 1. 标志、包装、运输、贮存
		1. 标志

标签应符合GB 7718、GB 28050的要求，并标识生产商和经销商的名称、生产地址、原产国信息、所在国家注册号、在华注册编号、燕屋名称及注册号等信息。

* + 1. 包装

产品内包装材料应符合相关标准的要求，包装封口应严密、无破损。

* + 1. 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。

* + 1. 贮存

产品应储存于通风、阴凉干燥的库房内，不得和有毒、有异味或具有强挥发性气味的食品堆放在一起。

