

ICS

Q/YWSW

广西自贸区燕握生物科技有限公司企业标准

Q/YWSW 0014S—2024

代替Q/YWSW 0014S—2023

燕窝糖蛋白肽

2024 - 04 - 01 发布

2024 - 05 - 15 实施

广西自贸区燕握生物科技有限公司

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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

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这些专利的责任。

本文件代替Q/YWSW 0014S-2023《燕窝糖蛋白肽》

本标准与Q/YWSW 0014S—2023相比，主要变化如下：

——修改了型式检验的频率。

本文件由广西自贸区燕握生物科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：陈农、余的湖、黄彩薇。

本文件于2024年04月01日发布，2023年05月15日实施。

# 燕窝糖蛋白肽

## 1 范围

本文件规定了燕窝糖蛋白肽的术语和定义、质量等级、要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以燕窝为主要原料，经原料预处理、纯水浸泡松化、加温水解、过滤、静置与分离、添加（或不添加）麦芽糊精（或抗性糊精），再经喷粉干燥、包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

## 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/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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

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 5009.12 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精

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

GH/T 1092 燕窝质量等级

Q/CBL 0008S 抗性糊精

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 燕窝糖蛋白肽

以燕窝为主要原料，经原料预处理、和不同浸泡比例的纯水按不同工艺参数浸泡松化、加温水解、过滤分离、静置与分离、添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精），再经不同温度与压力工艺的喷粉干燥、包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽，品类：其他食品（品类编号3101）。

### 4 产品分类

以燕窝为主要原料，经原料预处理、在提取过程中，按不同的纯水浸泡松化工艺条件，不同工艺参数下的加温水解，不同设备（目数）下过滤分离，以及添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精）后，再经不同温度与压力工艺的喷粉干燥所得到的不同燕窝糖蛋白肽。按最终产品唾液酸与总氮含量不同，将产品指标分为一级（SO1）、二级（SO2）和三级（SO3）

#### 4.1 燕窝糖蛋白肽PS

以燕窝为原料，提取过程中，经过原料预处理，纯水浸泡松化，加热水解，过滤分离后，不添加麦芽糊精（或抗性糊精）后喷粉干燥（PS提取工艺），包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

#### 4.2 燕窝糖蛋白肽G

以燕窝为原料，提取过程中，经过原料预处理，纯水浸泡松化，加热水解，过滤分离后，添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精）后喷粉干燥（G提取工艺），包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

#### 4.3 燕窝糖蛋白肽SGBx

以燕窝为原料，提取过程中，经过原料预处理，纯水浸泡松化，加热水解，过滤分离后，添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精）后喷粉干燥（SGBx提取工艺），包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

#### 4.4 燕窝糖蛋白肽HMG

以燕窝为原料，提取过程中，经过原料预处理，纯水浸泡松化，加热水解，过滤分离后，添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精）后喷粉干燥（HMG提取工艺），包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

#### 4.5 燕窝糖蛋白肽NUSGx

以燕窝为原料，提取过程中，经过原料预处理，纯水浸泡松化，加热水解，过滤分离后，添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精）后喷粉干燥（NUSGx提取工艺），包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

#### 4.6 燕窝糖蛋白肽EBNEm

以燕窝为原料，提取过程中，经过原料预处理，纯水浸泡松化，加热水解，过滤分离后，添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精）后喷粉干燥（EBNE<sub>m</sub>提取工艺），包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

#### 4.7 燕窝糖蛋白肽EBNE<sub>p</sub>

以燕窝为原料，提取过程中，经过原料预处理，纯水浸泡松化，加热水解，过滤分离后，添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精）后喷粉干燥（EBNE<sub>p</sub>提取工艺），包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

#### 4.8 燕窝糖蛋白肽EBNE<sub>a</sub>

以燕窝为原料，提取过程中，经过原料预处理，纯水浸泡松化，加热水解，过滤分离后，添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精）后喷粉干燥（EBNE<sub>a</sub>提取工艺），包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

#### 4.9 燕窝糖蛋白肽EBNE<sub>c</sub>

以燕窝为原料，提取过程中，经过原料预处理，纯水浸泡松化，加热水解，过滤分离后，添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精）后喷粉干燥（EBNE<sub>c</sub>提取工艺），包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

#### 4.10 燕窝糖蛋白肽EBNE<sub>s</sub>

以燕窝为原料，提取过程中，经过原料预处理，纯水浸泡松化，加热水解，过滤分离后，添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精）后喷粉干燥（EBNE<sub>s</sub>提取工艺），包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

#### 4.11 燕窝糖蛋白肽EBNE<sub>y</sub>

以燕窝为原料，提取过程中，经过原料预处理，纯水浸泡松化，加热水解，过滤分离后，添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精）后喷粉干燥（EBNE<sub>y</sub>提取工艺），包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

#### 4.12 燕窝糖蛋白肽EBNE<sub>g</sub>

以燕窝为原料，提取过程中，经过原料预处理，纯水浸泡松化，加热水解，过滤分离后，添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精）后喷粉干燥（EBNE<sub>g</sub>提取工艺），包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

#### 4.13 燕窝糖蛋白肽EBNE<sub>e</sub>

以燕窝为原料，提取过程中，经过原料预处理，纯水浸泡松化，加热水解，过滤分离后，添加（或不添加）不同比例麦芽糊精（或抗性糊精）后喷粉干燥（EBNE<sub>e</sub>提取工艺），包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 燕窝

应符合GH/T 1092的规定。

#### 5.1.2 麦芽糊精

应符合GB/T 20882.6淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精的规定

#### 5.1.3 抗性糊精

应符合Q/CBL 0008S 的规定。

#### 5.1.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味和气味	具有本产品特有的滋味和气味，无异味、无异嗅
组织形态	粉末状或颗粒状，无结块
杂 质	无杂质

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	一级 (S01)	二级 (S02)	三级 (S03)
唾液酸 (N-乙酰神经氨酸) / (g/100g)	≥9.0	≥5.0, <9.0	≥3.0, <5.0
总氮 (以干基计) / (g/100g)	≥9.0	≥5.0,	≥3.0,
水分 / (g/100g) ≤	7.0		
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.8		
亚硝酸盐 (以NaNO <sub>2</sub> 计) / (mg/kg) ≤	30		
其他污染物限量	应符合GB 2762 的规定		
农药最大残留限量	应符合GB 2763 的规定		

### 5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌 ≤	50			
项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

## 6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

按GB 7101规定的方法检测。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 8.2.2 唾液酸

按GB/T 30636规定的方法测定。

#### 8.2.3 总氮

按GB 5009.5规定的方法测定。

#### 8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.5 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

### 8.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 8.2.7 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

## 8.3 微生物限量

### 8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

### 8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3中平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

### 8.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

### 8.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

## 8.4 食品添加剂

按国家相关标准的规定进行测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格的产品为一组批。

### 9.2 抽样

应从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200个包装，抽样数量不得少于16个包装。样品分为2份，1份检验，1份备查。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品应经出厂检验合格，签发合格证后，方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 9.4 型式检验

9.4.1 型式检验项目包括 5.2、5.3、5.4 及 6 规定的项目。

9.4.2 型式检验每一年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 原辅料、工艺可能影响产品质量时；
- 长期停产再恢复生产时；



- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门依法提出要求时。

## 9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判该批产品为合格。

9.5.2 微生物项目检验结果有不符本文件规定时，判定该批产品为不合格，不能复检。除微生物项目外，若其他项目检验结果有不符本文件规定时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件规定时，该批产品判为合格。如复检结果仍有不符本文件规定时，则判定该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装标签应符合GB 7718 和GB 28050 的规定。

10.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合国家相关标准的规定。

10.2.2 包装应密封、牢固、无渗漏。

10.2.3 产品外包装箱应符合GB/T 6543 要求。

10.2.4 净含量应符合相关国家规定。

### 10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程中应有防尘、防晒、防潮的措施。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

10.3.2 装卸产品时应轻拿轻放，不应丢甩。

### 10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内；不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。周围环境无毒、无害、无异味污染。

10.4.2 产品应离开地面、墙面堆放，距离应大于 20 cm，堆码高度以提取方便，不压坏为宜。

### 10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品常温下保质期为36个月。