

ICS

Q/YWSW

广西自贸区燕握生物科技有限公司企业标准

Q/YWSW 0019S—2024

代替 Q/YWSW 0019S—2023

燕窝萃

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 0019S-2023《燕窝萃》

本标准与 Q/YWSW 0019S—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、余的沟、黄彩薇、余的湖。

本文件于 2024 年 04 月 01 日发布，2024 年 05 月 15 日实施。

燕窝萃

1 范围

本文件规定了燕窝萃的术语和定义、产品分类（其他食品，编号 3101）、要求、食品添加剂和食品营养强化剂、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。

本文件适用于第 3 章定义的燕窝萃。

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/T20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精的规定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 30636 燕窝及其制品中唾液酸的测定 液相色谱法
- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
- GH/T 1092 燕窝质量等级

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 燕窝萃

以燕窝肽、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽、麦芽糊精(或抗性糊精)、乳清蛋白粉、全脂奶粉为主要原料,人参粉(5年人工种植),枸杞粉(或其提取物)、百合粉(或其提取物)、大枣粉(或其提取物)、速溶燕麦粉、红枣粉(或其提取物)、椰子粉、核桃粉、山药粉(或其提取物)、魔芋粉、银耳粉、莲子粉、雪梨粉、山楂粉(或其提取物)、当归(或其提取物),桂圆(或其提取物)、阿胶粉、酸枣仁(或其提取物)、白芸豆(刀豆或其提取物)、葛根粉、沙棘粉、低聚果糖、玫瑰花粉(或其提取物)、桂花粉(或其提取物)、甜菊糖苷、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷(或其提取物)、食用糖、薄荷为辅料,经添加其中的一种或几种辅料,加或不加食品用香精或果蔬粉(薄荷、桃味、蔓越莓、桑椹、百香果、葡萄、草莓、柠檬、荔枝、桂花、枇杷、黑加仑、芒果、凤梨、西瓜、香蕉、哈密瓜、牛油果)调配、混合、制粒(或不制粒)、包装等工艺加工制成的燕窝萃。产品类别:其他食品(类别编号3101)。

3.2 燕窝肽

以燕窝为主要原料,经原料预处理、纯水浸泡松化、加热水解、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粉末(或颗粒)状燕窝肽。(参照标 Q/YWSW 0011S)

4 产品分类

按产品原料组合不同分为:燕窝萃 # 1、燕窝萃 # 2、燕窝萃 # 3、燕窝萃 # 4、燕窝萃 # 5、燕窝萃 # 6、燕窝萃 # 7、燕窝萃 # 8、燕窝萃 # 9、燕窝萃 # 10、燕窝萃 # 11、燕窝萃 # 12、燕窝萃 # 13、燕窝萃 # 14、燕窝萃 # 15、燕窝萃 # 16、燕窝萃 # 17、燕窝萃 # 18、燕窝萃 # 19、燕窝萃 # 20、燕窝萃 # 21、燕窝萃 # 22、燕窝萃 # 23。

4.1 燕窝萃 (#1)

配料:麦芽糊精(或不加)、鱼胶原蛋白肽粉(或不加)、骨胶原蛋白肽粉(或不加)、枸杞粉(或其提取物)、燕窝肽、人参粉(5年人工种植)、食用糖(或不加)、罗汉果甜苷(或其提取物)(或不加)、赤藓糖醇(或不加)、木糖醇(或不加)、甜菊糖苷(或不加)、薄荷(或不加)、香精(或不加)、果蔬粉(或不加)。

4.2 燕窝萃 (#2)

配料:百合粉(或其提取物)、麦芽糊精(或不加)、大枣粉(或其提取物)、鱼胶原蛋白肽粉(或不加)、骨胶原蛋白肽粉(或不加)、燕窝肽、食用糖(或不加)、罗汉果甜苷(或其提取物)(或不加)、赤藓糖醇(或不加)、木糖醇(或不加)、甜菊糖苷(或不加)、薄荷(或不加)香精(或不加)、果蔬粉(或不加)。

4.3 燕窝萃 (#3)

配料:速溶燕麦粉、鱼胶原蛋白肽粉(或不加)、骨胶原蛋白肽粉(或不加)、全脂奶粉、大枣粉(或其提取物)、麦芽糊精(或不加)、燕窝肽、食用糖(或不加)、罗汉果甜苷(或其提取物)(或不加)、赤藓糖醇(或不加)、木糖醇(或不加)、甜菊糖苷(或不加)、薄荷(或不加)香精(或不加)、果蔬粉(或不加)。

4.4 燕窝萃 (#4)

配料：红枣粉（或其提取物）、麦芽糊精（或不加）、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、枸杞粉（或其提取物）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.5 燕窝萃（#5）

配料：椰子粉、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、大枣粉（或其提取物）、全脂奶粉、燕窝肽、麦芽糊精（或不加）、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.6 燕窝萃（#6）

配料：核桃粉、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、全脂奶粉、大枣粉（或其提取物）、速溶燕麦粉（或不加）、麦芽糊精（或不加）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.7 燕窝萃（#7）

配料：山药粉（或其提取物）、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、麦芽糊精（或不加）、大枣粉（或其提取物）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.8 燕窝萃（#8）

配料：鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、麦芽糊精（或不加）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.9 燕窝萃（#9）

配料：魔芋粉、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、红枣粉（或其提取物）、麦芽糊精（或不加）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.10 燕窝萃（#10）

配料：乳清蛋白粉、全脂奶粉、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、麦芽糊精（或不加）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.11 燕窝萃（#11）

配料：银耳粉、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、百合粉（或其提取物）、莲子粉、麦芽糊精（或不加）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.12 燕窝萃 (#12)

配料：雪梨粉、红枣粉（或其提取物）、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、枸杞粉（或其提取物）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、麦芽糊精（或不加）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.13 燕窝萃 (#13)

配料：山楂粉（或其提取物）、红枣粉（或其提取物）、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、麦芽糊精（或不加）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.14 燕窝萃 (#14)

配料：麦芽糊精（或不加）、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、枸杞粉（或其提取物）、燕窝肽、当归粉（或其提取物）、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.15 燕窝萃 (#15)

配料：麦芽糊精（或不加）、葛根粉、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、红枣粉（或其提取物，或不加）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.16 燕窝萃 (#16)

配料：麦芽糊精（或不加）、桂圆（或其提取物）、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、红枣粉（或其提取物，或不加）、枸杞粉（或其提取物，或不加）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.17 燕窝萃 (#17)

配料：麦芽糊精（或不加）、白芸豆（刀豆或其提取物）、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.18 燕窝萃 (#18)

配料：麦芽糊精（或不加）、沙棘粉、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.19 燕窝萃 (#19)

配料：麦芽糊精（或不加）、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、阿胶粉、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、

甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.20 燕窝萃（#20）

配料：麦芽糊精（或不加）、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、酸枣仁粉、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.21 燕窝萃（#21）

配料：低聚果糖、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、麦芽糊精（或不加）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.22 燕窝萃（#22）

配料：麦芽糊精（或不加）、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、玫瑰花粉（或其提取物）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

4.23 燕窝萃（#23）

配料：麦芽糊精（或不加）、鱼胶原蛋白肽粉（或不加）、骨胶原蛋白肽粉（或不加）、桂花粉（或其提取物）、燕窝肽、食用糖（或不加）、罗汉果甜苷（或其提取物）（或不加）、赤藓糖醇（或不加）、木糖醇（或不加）、甜菊糖苷（或不加）、薄荷（或不加）、香精（或不加）、果蔬粉（或不加）。

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/T20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精的规定。

5.1.3 鱼胶原蛋白肽粉、胶原蛋白肽粉

应符合 GB 31645 的规定。

5.1.4 甜菊糖苷

应符合 GB 8270 的规定。

5.1.5 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

5.1.6 赤藓糖醇

应符合 GB 26404 的规定

5.1.7 罗汉糖甜苷

应符合 GB1886.77 的规定。

5.1.8 食用糖

应符合 GB3104 的规定

5.1.9 低聚果糖

应符合 GB/T23528.2 的规定

5.1.10 阿胶

应符合 T/SDEJ-2019 的规定。

5.1.11 全脂奶粉

应符合 GB19644 的规定

5.1.12 乳清蛋白粉

应符合 GB11674 的规定

5.1.13 果蔬粉

应符合 NY/T1884 的规定。

5.1.14 椰子粉、核桃粉、速溶燕麦粉、人参粉、枸杞粉（或其提取物）、大枣粉（或其提取物），百合（或其提取物）、魔芋、红枣粉（或其提取物）、银耳粉、莲子粉、雪梨粉、葛根粉、山楂粉（或其提取物）、当归（或其提取物），桂圆（或其提取物）、阿胶粉、沙棘粉、山药粉（或其提取物）

应符合 GB/T29602 的规定。

5.1.15 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.16 酸枣仁粉、白芸豆（刀豆）、葛根粉、当归粉（或其提取物），桂圆粉（或其提取物）、大枣粉（或其提取物）、红枣粉（或其提取物）、枸杞粉（或其提取物）、人参粉（5年人工种植），百合粉、沙棘粉、山楂、罗汉果、玫瑰花、桂花、速溶燕麦粉、核桃粉、山药粉（或其提取物）、魔芋粉、银耳粉、莲子粉、雪梨粉、山楂粉（或其提取物）、当归（或其提取物），桂圆（或其提取物）

应无霉变无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定及相应的安全标准。

5.1.17 香精（薄荷、桃味、蔓越莓、桑椹、百香果、葡萄、草莓、柠檬、荔枝、桂花、枇杷、黑加仑、芒果、凤梨、西瓜、香蕉、哈密瓜、牛油果）

应符合 GB 30616 的规定。

5.1.18 果蔬粉（薄荷、桃味、蔓越莓、桑椹、百香果、葡萄、草莓、柠檬、荔枝、桂花、枇杷、黑加仑、芒果、凤梨、西瓜、香蕉、哈密瓜、牛油果）

应符合 NYT1884 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
水分 (g/100g) ≤	7.0
唾液酸 (N-乙酰神经氨酸) (mg/100g) ≥	50
总氮 (以干基计) / (g/100g) ≥	0.8
铅(以Pb计) (mg/kg) ≤	0.8
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计) (mg/kg) ≤	30
其他污染物限量	应符合 GB 2762 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 ³	5×10 ⁴
大肠菌群	5	2	10	10 ²
霉菌 ≤	50			
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³

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

- 6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 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 规定的方法测定。

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 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定。

8.2.5 其他污染物

按 GB 2762 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，抽样数量应满足检测要求。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品出厂应经出厂检验合格，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6.2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。应在标签上标示产品的食用方法。

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 15cm，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。
