

食品安全企业标准编制说明

标准名称	燕窝萃	标准主要起草人	陈农，余的沟，黄彩薇，余的湖
<p>工作概况 (包括标准的制定目的，主要工作过程)</p> <p>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）。</p>			

标准主要内容的确定依据(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据, 可以另附页说明)

一、产品指标

1、感官要求

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

2、理化指标

水分/(g/100g) \leq 7%

唾液酸(N-乙酰神经氨酸)/(mg/100g) \geq 50

总氮(以干基计)/(g/100g) \geq 0.80

铅(以Pb计)(mg/kg) \leq 0.8

亚硝酸盐(以NaNO₂计)(mg/kg) \leq 30

其他污染物限量: 应符合 GB 2762 的规定

3、微生物指标

菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等同采用 GB 4789 的方法测定, 样品的采样及处理按 GB 4789 和 GB/T4789 执行。

4、食品添加剂

食品添加剂和使用量符合 GB 2760 的规定。

二、试验方法

1、感官要求

按 GB 7101 规定的方法测定。

2、理化指标

水分: 按 GB 5009.3 规定的方法测定。

唾液酸: 按 GB/T 30636 规定的方法测定。

总氮: 按 GB 5009.5 规定的方法测定。

铅: 按 GB 5009.12 规定的方法测定。

亚硝酸盐: 按 GB 5009.33 规定的方法测定。

其他污染物: 按 GB 2762 规定的方法测定。

3、微生物限量

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。

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。

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。

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。

4、食品添加剂

按国家相关标准的规定进行测定。

与有关法律、法规和强制性标准的关系

本标准按照 GB/T 1.1 规定进行编写，标准内容符合《食品安全法》、《标准化法》、《食品添加剂使用标准》等有关法律法规的要求。其中，铅 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ 严于标准 GB 7101 固体饮料的 20%。

本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因

本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。