

徐州市燕窝要如何检测 如何分辨真假 燕窝的营养价值检测

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 徐州市燕窝要如何检测 如何分辨真假 燕窝的营养价值检测 |
| 公司名称 | 广分检测技术(苏州)有限公司 |
| 价格 | 100.00/检测单位 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋 |
| 联系电话 | 0512-65587132 18662248592 |

产品详情

一、各国燕窝检测标准

马来西亚于2011年制定了燕窝-规格标准。该标准规定了燕窝的定义、一般要求、分级、包装、贴标、抽样、与标准的符合性、认证标识、工厂要求、法律要求等方面内容。一般要求还规定,燕窝应符合燕窝良好操作规范的要求,同时规定了燕窝质量和可靠性要求,并根据燕窝曲线高度将燕窝分为4个等级。

印度尼西亚没有制定专门的燕窝国家标准,但在《燕窝良好操作规范》和《进出口燕窝动物检疫措施》中规定了燕窝的主要限量指标包括微生物、外来物质、羽毛及污物、亚硝酸盐等。

泰国没有发布燕窝国家标准,但根据泰国官方主管部门提供给国家认监委的相关资料,泰国对燕窝的质量、食品添加剂、杀虫剂残留、污染物、卫生、包装、标识和符号、化验分析方法和抽样方法进行了规定。

我国尚未制定食品安全国家标准-燕窝,

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会《关于通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值的函》(卫监督函〔2012〕62号)规定食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值为30 mg/kg,我国食品安全国家标准 GB29921-2013《食品中致病菌限量》、GB 2762-2012《食品中污染物限量》、GB 2763-2013《食品中农药大残留限量》都未规定燕窝中致病菌、污染物和农药的限量。2014年6月,中华全国供销合作总社发布了燕窝质量等级行业标准(GH/T1092-2014),该标准规定了燕窝的质量等级、质量容许度、质量整齐度、检验规则、包装、标识、贮藏、商品交接等,并按照燕窝色泽、盏型、大小、清洁程度、含水率、唾液酸含量、蛋白质含量等的不同将燕窝分为特级、一级、二级等3个等级,其含水率从20%~30%不等、唾液酸含量至少5%、蛋白质含量至少40%等;同时建议燕窝中亚硝酸盐限量为 < 100 mg/kg

二、燕窝的检测项目

污染物：亚硝酸盐、二氧化硫、汞、砷、铅、铬、农药/兽药残留

营养成分：蛋白质、碳水化合物、脂肪、热量、钠、矿物质元素、微量元素、维生素A, B, C, D, E等、膳食纤维、总糖、反式脂肪、饱和脂肪、总脂肪

理化指标：唾液酸、水分、灰分、过氧化值、PH值

微生物：菌落总数、绿脓杆菌、大肠杆菌、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌、霉菌和酵母菌计、阪崎肠杆菌

添加剂：防腐剂、抗氧化剂、漂白剂、着色剂、护色剂

三、检测指标

蛋白质：

燕窝的营养价值与其含有特定成分胶原蛋白、矿物质、碳水化合物、氨基酸有关。我国燕窝质量等级行业标准规定, 燕窝中蛋白质含量至少 40%; 燕窝中富含氨基酸, 然而, 由于燕窝中的蛋白质、氨基酸可以通过人工的方式进行添加, 因此应规定燕窝中蛋白质、氨基酸适当的范围。林小梅等对印尼产燕窝的氨基酸进行分析后认为, 印度尼西亚燕窝的氨基酸总量应为46%~50%。

唾液酸：

燕窝中富含唾液酸, 它是区分真假燕窝的重要指标之一。燕窝中的胶原蛋白在一定条件下可以析出唾液酸, 而燕窝中的碳水化合物也含有一定的唾液酸。我国燕窝质量等级行业标准规定, 燕窝中唾液酸含量至少 5%。10%以上则可定义为优良品质燕窝。

亚硝酸盐：

燕窝中亚硝酸盐含量 30 mg/kg, 这是我国卫生部与马来西亚食品安全专家经过分析评估后确认的结果, 而且马来西亚、印度尼西亚、泰国等国家相关燕窝标准中也明确规定输华燕窝的亚硝酸盐含量应 30 mg/kg。因此, 在我国销售的燕窝, 其亚硝酸盐含量应 30 mg/kg。

微生物：

马来西亚、印度尼西亚和泰国等国家在其燕窝标准或与燕窝有关的法规中规定了燕窝中微生物的限量标准, 而我国尚无此方面的规定。燕窝中的水分含量只要控制在适当的范围, 霉菌就不可能繁殖; 而且燕窝在食用前需要进一步加热处理, 其本身带来的微生物, 特别是致病菌可以被灭活。然而, 由于燕窝中可能存在沙门氏菌、金黄色葡萄球菌, 或燕窝来自禽流感疫区, 而可能存在禽流感病毒, 从而导致人类感染。我国同相关国家签订的输华燕窝产品的检验检疫和卫生条件议定书也规定, 当相关国家爆发禽流感疫情时, 输华燕窝产品须经过中心温度不低于 30 , 加热至少 3.5 s 的杀灭禽流感病毒的有效处理措施。而沙门氏菌主要危害群体为小孩、老人及抵抗力低下者, 恰是燕窝的主要食用群体, 对于沙门氏菌常用高温消毒, 而金黄色葡萄球菌则需紫外线杀菌, 因为它在 80 高温下依旧可以存活 30 分钟之久。

水分：

燕窝中的水分含量不仅关系到燕窝的品质, 也关系到对消费者的公平性。水分含量太高, 燕窝容易发霉, 也影响了保质期; 水分含量太低, 燕窝易碎; 而且由于燕窝价格昂贵, 水分含量太高对消费者也不公平, 因此,

应合理规定燕窝中的水分含量。根据马来西亚、印度尼西亚以及泰国等国家的燕窝标准,燕窝的水分含量宜控制在 15%以下。

杀虫剂及污染物 :

金丝燕或其相同类型燕子以海岛、大海或河流边草丛或树丛的昆虫为食;燕窝是由其唾液形成的,因此,燕窝中含有杀虫剂或污染物的几率极低。印度尼西亚和我国相关标准都未对此提出限量要求。然而,由于洞燕产自岛屿或海边的洞穴,在其形成过程中可能会受到来自洞穴岩壁所含有的污染物的污染,因此,对于洞燕,宜制定相关的污染物限量标准。

食品添加剂 :

燕窝由于其本身含有细微的羽毛较难以去除,因此,有可能在加工过程中使用漂白剂处理。因此,进口燕窝应进行食品添加剂,特别是漂白剂的监测