

Q/LTY

临沧天源食品有限公司企业标准

Q/LTY 0001S—2022

澳洲坚果油

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090040S- 2022
备案日期: 2022年 9 月 15 日

2022-09-07 发布

2022-09-15 实施

临沧天源食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的澳洲坚果油是以澳洲坚果为原料，经人工拣选、机械脱壳、压榨、过滤、沉淀、灌装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由临沧天源食品有限公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：普珍桂。

澳洲坚果油

1 范围

本标准规定了澳洲坚果油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以澳洲坚果为原料，水、盐、食用碱为辅料，经选材、压榨、过滤、灌装等工艺制成的澳洲坚果油。

2 规范性引用文件

本标准所引用的文件对于文件的应用必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；凡是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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 澳洲坚果：应干燥、清洁，无发霉、腐烂、劣变，并符合 NY 17693 的规定。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 盐：应符合 GB/T 5461 或 GB 2721 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈橙黄色至棕红色	取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其色泽、状态和透明度，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
滋味、气味	具有坚果果油特有的滋味和气味，无异味	
形态	油状液体	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分及挥发物/%	≤ 0.15	GB 5009.236
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	GB/T 15688
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	GB 5009.262

注：溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出。

3.4 污染物指标

应符合GB 2762的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表3规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅(以pb计), mg/kg	≤ 0.064	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量指标

应符合表4规定。

表4 真菌毒素限量指标

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 10.0	GB 5009.22

3.6 农药残留限量指标

应符合GB 2763的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 生产过程加工要求

应符合GB 8955 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一级别、同一生产周期内生产的同一规格且包装完好的产品为一组批。

6.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得小于10kg，抽取样品总量不得小于600g，分成2份，1份留检，1份留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。检验项目按国家相关规定执行。

6.3.2 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备、配方有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该产品为不合格产品，不得复检；其余指标若有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。

备案章

日

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，包装严密，封口牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；搬运时应轻拿轻放；运输产品时应防雨、防潮、防晒；禁止与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 9 月 7 日至 2022 年 9 月 14 日在临沧天源食品有限公司公示栏上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于 5 个工作日)，广泛征求社会各方意见。

临沧天源食品有限公司

备案单位（盖章）

2022 年 9 月 15 日

普玲桂

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 9 月 15 日