

Q/XFL

祥云县富源绿特食品开发有限公司企业标准

Q/XFL 0001 S—2022

代替 Q/XFL 0001 S-2019

薄壳核桃

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0050 S- 2022
备案日期: 2022 年 12 月 5 日

云南省
备案
备案日

2022-12-05 发布

2022-12-08 实施

祥云县富源绿特食品开发有限公司

发布

前 言

我公司生产加工的薄壳核桃是以云南薄壳核桃为原料，经堆沤、清理、烘烤干燥、分级、包装等工艺加工而成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准。其余指标根据DB 5329/T 2.4-2019《大理州优质泡核桃生产技术规范 第4部分：果实采收与产品质量》的规定及产品实际制定。

本标准由祥云县富源绿特食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王奇。

食品
: 53
1:

薄壳核桃

1 范围

本标准规定了薄壳核桃的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以云南薄壳核桃为原料，经堆沤、清理、干燥、分级、包装等工艺加工而成的薄壳核桃。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期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 核桃：充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味等。无杂质，未经有害化学漂白处理。

3.1.2 生厂加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定

感官要求

项 目	要 求				检验方法
	特级	一级	二级	三级	
基本要求	坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味等。无杂质，未经有害化学漂白处理。				取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下观察，嗅其气味，品其滋味。霉变粒以粒数比计，检验方法见 GB 19300 附录 A。
霉变粒/%	≤2.0				
果 形	大小均匀、形状一致	大小形状基本一致		—	
外 壳	自然黄白色			自然黄白色或黄褐色	
种 仁	饱满，色黄白，涩味淡		较饱满，色黄白，涩味淡	较饱满，色黄白或浅琥珀色，稍涩	
杂 质	无正常视力可见外来异物				

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

理化指标

项 目	指 标				检验方法
	特级	一级	二级	三级	
横径/mm	≥28.0	≥27.0	≥26.0	<26.0	DB 5329/T 2.4
平均果重/g	≥9.0	≥8.0	≥7.0	<7.0	
取仁难易度	易取整仁		易取半仁	易取四分之一仁	
出仁率/%	≥48.0	≥45.0	≥40.0	<40.0	
空壳果率/%	≤1.0	≤2.0		≤3.0	
破损果率/%	≤0.1		≤0.2	≤0.3	
黑斑果率/%	0	≤0.1	≤0.2	≤0.3	
含水率 ^a /%	≤8.0				GB 5009.3
脂肪含量 ^a /%	≥60.0	≥58.0	≥56.0	≥54.0	GB 5009.6
蛋白质含量 ^a /%	≥9.5	≥9.0	≥8.0	≥6.0	GB 5009.5
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤3.0				GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤0.08				GB 5009.227
注：a 指可食部分。					

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，其中严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.16	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 微生物指标限量应符合 GB 19300 的规定。

3.6.2 致病菌毒素限量应符合 GB 31607 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生标准

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批及抽样

4.1.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.1.2 抽样

同一批产品的包装单位不超过50件时，抽取的包装单位不少于5件。多于50件时，每增加20件时应增抽一个包装单位。从包装单位抽取500g以上，作为初样，总量不小于4000g，将所抽取的样品充分混匀，用四分法从中抽取1000g作为平均样品，同时抽取备样。样品分为2份，一份检验，一份留样。

4.2 出厂检验

产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应符合相关规定和要求执行。

4.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出产检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不合格时，判批该产品为不合格。其余项目不合格时，用同批产品留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置、应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内离地离墙存放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

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 11 月 15 日至 2022 年 11 月 22 日在大理白族自治州人民政府网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。

祥云县富源绿特食品开发有限公司

备案单位（盖章）

2022 年 12 月 2 日

王奇

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 12 月 2 日