

Q/XFL

祥云县富源绿特食品开发有限公司企业标准

Q/XFL 0002 S—2022

代替 Q/XFL 0002 S-2019

核桃仁

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 0051 S- 2022

备案日期: 2022 年 12 月 5 日

云南省食

备案号:

备案日期:

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

我公司生产加工的核桃仁是以云南薄壳核桃为原料，经脱壳、去杂、分选、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》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 LY/T 1922-2010《核桃仁》、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并、起草并解释。

本标准主要起草人：王奇。

核桃仁

1 范围

本标准规定了核桃仁的产品分类、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、经脱壳、去杂、分选、包装等工艺加工而成的薄壳核桃仁。

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 产品分类

3.1 按包装形式分为：真空包装和非真空包装。

3.2 等级：按仁粒形状、色泽分为一等，二等，三等，四等，五等。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

4.1.1 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。应符合 GB 19300 的规定。

4.1.2 生厂加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

表 1 感官要求

项 目	要 求					检验方法
	一等	二等	三等	四等	五等	
色泽	黄白色	浅琥珀色	琥珀色	黄白色或浅琥珀色、琥珀色		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。
组织形态	半仁、仁粒饱满， 无虫蛀，无霉变， 无异味。	半仁、仁粒较饱满，无虫蛀， 无霉变，无异味。		半仁或四分之一 仁、碎仁，半仁或 四分之一仁的仁 粒较饱满，无虫 蛀，无霉变，无异 味。	碎仁，无虫 蛀，无霉变， 无异味。	
气味与滋味	具有核桃仁应有 的气味，涩味淡	具有核桃仁应有的气味，味稍涩				
霉变粒/%	≤0.5					
杂质	无正常视力可见外来异物					

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	一等	二等	三等	四等	五等	
不完善仁/%	≤0.5	≤1.0			—	LY/T 1922
不符合本等级仁允许量/%	≤5（其中碎仁≤1）			≤30 （其中 碎仁 ≤5）	—	
异色仁允许量/%	≤10				—	
含水率/%	≤8.0					
蛋白质含量/%	≥9.0	≥8.0	≥6.0			GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤3.0					GB 5009.5
过氧化值（以脂肪计）/ (g / 100g)	≤0.40					GB 5009.229
						GB 5009.227

4.4 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

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 微生物指标限量应符合 GB 19300 的规定。

4.6.2 致病菌毒素限量应符合 GB 31607 的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生标准

应符合GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批及抽样

6.1.1 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。

6.1.2 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。

6.2 出厂检验

产品出产前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

6.3 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。

6.4 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，判该产品为不合格品。其余项目不合格时，用同批产品的留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

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

7.1.2 包装图示标志应符合 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及有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 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。

7.4 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