

Q/YPT

云南菩提绎站食品有限公司企业标准

Q/YPT 0005 S—2022

坚果、水果干制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010449 S-2022

备案日期: 2022年11月02日

2022-10-31 发布

2022-11-02 实施

云南菩提绎站食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的坚果、水果干制品是以水果干制品（葡萄干、黑加仑、香蕉片、大枣干、枸杞干、红提干、桂圆干等）的一种或多种为主要原料，添加熟制坚果及籽类食品（腰果仁、瓜子仁、杏仁、核桃仁、巴旦木仁、夏威夷果仁、碧根果仁等）中的一种或多种，经挑选、混合、称量、包装等工艺加工制成。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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南菩提绎站食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：林净意、陈娴、徐晶晶。

食品
号: 53
期:

坚果、水果干制品

1 范围

本标准规定了坚果、水果干制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水果干制品（葡萄干、黑加仑、香蕉片、大枣干、枸杞干、红提干、桂圆干等）的一种或多种为主要原料，添加熟制坚果及籽类食品（腰果仁、瓜子仁、杏仁、核桃仁、巴旦木仁、夏威夷果仁、碧根果仁等）中的一种或多种，经挑选、混合、称量、包装等工艺加工制成的坚果、水果干制品。

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 原料要求

- 3.1.1 葡萄干、香蕉片：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 大枣干：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.3 枸杞干：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.4 熟制坚果及籽类食品（腰果仁、瓜子仁、杏仁、核桃仁、巴旦木仁、夏威夷果仁、碧根果仁等）：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应选用无霉变、无虫蛀、无污染，并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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有本产品应具有色泽	取适量样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态，嗅其气味，品其滋味。
气味、滋味	具有本产品相应的滋味与气味，无异味	
组织形态	饱满，无虫害粒、无霉变等异常颗粒	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分, g/100g	≤ 25	GB 5009.3
总酸(以柠檬酸计), g/100g	≤ 2.5	GB 12456
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
^a 脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品, 其酸价、过氧化值不做要求。		

3.4 污染物限量

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 的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (限水果干类) 0.16 (限坚果籽类)	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 27的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 19300 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

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

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样方法

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 20kg，抽样数量为 2kg（不少于 12 个独立包装）。样品分为 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

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

- 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) 出厂检验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机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 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、无破损。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮；严禁使用受污染的运输工具装载；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压；运输途中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、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，并应远离热源，避免日晒、雨淋。堆放时应离地、离墙 20cm 以上，堆码高度应以提取方便为宜。

案章

口

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10月14日至2022年10月20日在企业标准信息公共服务平台管理系统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。



2022年10月14日

林净意

备案单位主要负责人（签字）

2022年10月14日