

Q/XCS

西双版纳云上良品实业有限公司企业标准

Q/XCS 0002 S—2023

什锦果仁

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5328 ~~0002~~ S- 2023
备案日期: 2023 年 1 月 19 日

2023-01-19 发布

2023-01-23 实施

西双版纳云上良品实业有限公司 发布

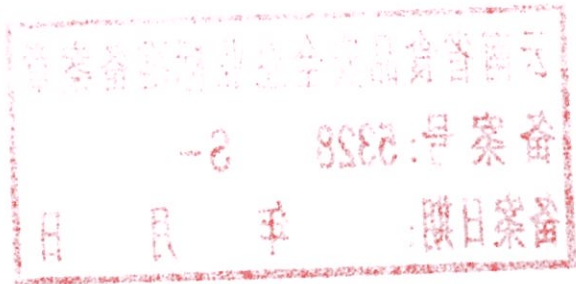
前 言

我公司生产的什锦果仁是以熟制坚果与籽类为主要原料，添加或不添加水果干制品、蜜饯、膨化食品（青豆、豌豆、蚕豆）、燕麦片等中的一种或多种为辅料，经挑选、配料、烘烤或不烘烤、混合或不混合、包装工艺制成。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》、GB19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类制品》制定，其中铅的限量指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由西双版纳云上良品实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：胡平。



什锦果仁

1 范围

本标准规定了什锦果仁的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。
本标准适用于以熟制坚果与籽类为主要原料，添加或不添加水果干制品、蜜饯、膨化食品（青豆、豌豆、蚕豆）、燕麦片等中的一种或多种为辅料，经挑选、配料、烘烤或不烘烤、混合或不混合、包装、工艺制成的什锦果仁。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

按生产工艺及外观形态不同分为：单一型果仁、混合型果仁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 熟制坚果与籽类：应符合 GB19300 的规定。
- 4.1.2 水果干制品：应符合 GB 16325 的规定；
- 4.1.3 膨化食品：应符合 GB 17401 的规定；
- 4.1.4 燕麦片、麦片：应符合 GB 19640 的规定；
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.6 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定；
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
滋味与气味	不应有酸败等异味	取适量样品，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，目视、鼻嗅、品尝滋味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
霉变粒%		霉变粒以粒数比计，具体检验方法见 GB 19300 附录 A
带壳产品 ≤	2.0	
去壳产品 ≤	0.5	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指示

项 目	指 标		检验方法
	含葵花籽	不含葵花籽	
水 分, g/100g ≤	25.0		GB 5009.3
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.8	0.5	GB 5009.227
酸 价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	3.0		GB 5009.229
总 糖 (以葡萄糖计), g/100g ≤	50.0		GB/T 10782

4.4 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的要求

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 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 微生物限量应符合 GB 19300 的规定；

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.8 净含量

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

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品中随机抽取，每批抽样基数不得少于200袋，抽样基数为12袋。样品分为两份，一份用于检验，另一份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂，检验项目应按照相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 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提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检。其它指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；
- 6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

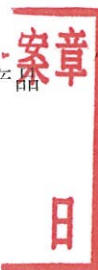
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。



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2023年1月12日至2023年1月19日在徽县公众号上进行了标准文本和编写说明备案前公示(不少于5个工作日)广泛征求社会各方意见。

备案单位(盖章)

2023年1月19日



备案单位主要负责人(签字)

2023年1月19日