

Q/YDS

云南迪思企业集团坚果有限公司企业标准

Q/YDS 0004 S—2023

夏威夷果（壳果）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310029S-2023
备案日期: 2023年 10月 31日

云南
备案
备案

2023-10-31 发布

2023-11-02 实施

云南迪思企业集团坚果有限公司 发布

前 言

我公司生产的夏威夷果（壳果），是以新鲜夏威夷果为原料，经脱皮、清洗、干燥、分选、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》《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、质量检验、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》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本文件由云南迪思企业集团坚果有限公司，云南省热带作物科学研究所提出、起草并解释。

本标准主要起草人：胡峰、姜家泰、胡明铭、许蓉蓉、郭刚军、贺熙勇。

省食品
号:5
日期:

夏威夷果（壳果）

1 范围

本标准规定了夏威夷果（壳果）的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以新鲜夏威夷果为原料，经脱皮、清洗、干燥、分选、包装等工艺加工制成的夏威夷果（壳果）。

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 术语和定义

- 3.1.1 壳果：夏威夷果果实去除青皮后得到的产品。
- 3.1.2 缺陷果：果壳、果仁带有缺陷，或渗油的壳果。
- 3.1.3 果壳缺陷果：存在壳果破损、裂痕、果壳发育不良、虫蛀、发霉、发芽及带有黏壳果皮等情况的壳果。
- 3.1.4 果仁缺陷果：壳内无果仁或果仁存在虫蛀、色斑、皱缩、褐变、红心、霉变、渗油等情况的壳果。
- 3.1.5 渗油：由于采收不及时或干燥工艺或贮存不当造成氧化值升高，导致酸败引起壳果和壳内果仁出现走油的现象。
- 3.1.6 杂质：指石头、动物毛发、铁屑、玻璃、烟头等非植物类物质和果皮碎片、果壳、树枝、树叶、杂草等植物类物质。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜夏威夷果：应无腐烂、无外伤、无虫蚀、无霉变，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
-----	-----	------

基本要求	壳果成熟充分，外形完整良好，无虫蛀、霉变、渗油、无异味。	取适量样品置于清干燥的白色瓷盘中，在自然光下观察，嗅其气味，品其滋味。
果 型	呈球形、近似球形、椭圆形、扁圆形。	
色 泽	符合成熟夏威夷果壳果的色泽特征。	
风 味	壳内果仁具有夏威夷果特有的风味，无酸败或其他异味。	
口 感	壳内果仁具有夏威夷果特有的芳香味，无其他异味。	

4.3 大小规格要求

壳果大小规格要求应符合表2规定

表2 大小规格要求

规格	直径 (D/mm)
0#壳果 (特大果)	$D \geq 26$
1#壳果 (大果)	$26 > D \geq 24$
2#壳果 (中果)	$24 > D \geq 22$
3#壳果 (小果)	$22 > D \geq 20$
4#壳果 (特小果)	$D < 20$

4.4 质量等级要求

壳果质量等级要求应符合表3的规定

表3 质量等级要求

项目	指标	
	一级	二级
杂质/%	≤ 1.0	≤ 2.0
缺陷果/%	≤ 3.0	≤ 5.0
出仁率/%	≥ 30	≥ 26
果仁水分/%	≤ 3.0	

4.5 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表4 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.08	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
注：指可食用部分。		

4.6 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5的规定。

表5 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 微生物指标

4.8.1 微生物指标应符合 GB 19300 的规定。

4.8.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.9 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 规定的方法测定。

4.10 食品添加剂

4.10.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.10.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.11 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于 50 个独立包装（总量不低于 10kg），样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我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。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；

生备案

- b) 停产半年以上,重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家市场监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中,若微生物指标有任何一项不合格时,则判定该批产品为不合格,不得复检;其余指标若有不合格项时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 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和有关规定,封口严密,包装牢固。接触的内包装材料应符合国家有关规定,包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋,不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 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。产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内,仓库周围应无异味气体污染。

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9月16日至2023年10月10日在迪恩坚果食品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。

备案单位（盖章）



2023年10月22日

胡峰

备案单位主要负责人（签字）

2023年10月22日