

Q/NKH

云南农垦核桃产业发展有限公司企业标准

Q/NKH 0001 S—2023

核桃干果

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010559 S- 2023

备案日期: 2023 年 12 月 20 日

2023 - 12 - 20 发布

2023 - 12 - 22 实施

云南农垦核桃产业发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的核桃干果是以漾濞泡核桃为原料，经脱青皮、清洗或不清洗、烘干、去杂、分选、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、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 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定，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。

本标准由云南农垦核桃产业发展有限公司和云南省林业和草原科学院提出、起草并解释。

本标准起草人：李浩、和智明、习学良、刘娇、宁德鲁、马婷、王翔、杨卿、杨璇玺。

食品
号：5
期：

核桃干果

1 范围

本标准规定了核桃干果的术语与定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以漾濞泡核桃为原料，经脱青皮、清洗或不清洗、烘干、去杂、分选、包装等工艺加工而成的核桃干果。

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 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 横径

核桃坚果中部胴部之间的距离。

3.2 破损果

壳面破损或者具有裂纹，且种仁外露的核桃坚果。

3.3 缺陷果

有明显瑕疵的核桃坚果，主要指干瘪果、病虫果、霉变果、出油果及干果形状发生变异的畸形果。

4 产品分类

按核桃清洗工艺分为：核桃干果（水洗果）和核桃干果（自然果）。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 核桃果：充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味。无杂质，未经有害化学漂白处理，并应符合相应的食品标准及有关规定。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

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

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

	要 求							
项 目	大 果			中 果			小 果	检验方法
	特级	I 级	II 级	特级	I 级	II 级	/	
基本要求	干果充分成熟，呈扁圆球形；无毛发、泥土、砂石、其他果实等外来物；未经有害化学漂白处理；卫生指标符合 GB 16325 和 GB 19300 规定。							取适量样品 置于洁净的白色 搪瓷盘中，在自然 光线下目视、鼻 嗅，取可食部分口 尝。
果 壳	外壳呈正常浅黄褐色或黄白色，缝合线紧密，易取仁							
果 仁	饱满，仁白或黄白色，味香纯无涩或涩味淡	饱满，仁黄白或黄色，味香纯涩味淡	较饱满仁黄白或黄色，味香纯涩味淡	饱满，仁白或黄白色，味香纯无涩或涩味淡	饱满，仁黄白或黄色，味香纯涩味淡	较饱满仁黄白或黄色，味香纯涩味淡	较饱满，仁黄白或黄色，味香纯涩味淡	
杂 质	无肉眼可见外来异物							
霉变率/%≤	2.0							

GB 19300 附录 A

5.3 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
		大 果			中 果			小 果	
		特级	I 级	II 级	特级	I 级	II 级	/	
洁净率 / (%) ≥	水洗果	96	94	90	96	94	90	90	DB53/T 1028
	自然果	90	85	80	90	85	80	80	
横径 / (mm)		≥36	≥34		≥31	≥28		<28	GB/T 20398
出仁率 / (%) ≥		52	50	48	54	50	48	45	
破损果率 / (%) ≤	水洗果	4	6	6	4	6	6	8	
	自然果	2	3	3	2	3	3	4	
缺陷果率 / (%) ≤		2	2	3	2	2	3	4	
脂肪含量 ^a / (%) ≥		60							GB 5009.6
蛋白质含量 ^a / (%) ≥		10							GB 5009.5
含水率 ^a / (%) ≤		5.0							GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计 KOH) / (mg/g) ≤		2							GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g) ≤		0.08							GB 5009.227
注： ^a 为可食部分									

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

5.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 微生物限量

5.7.1 微生物限量应符合 GB 19300 的规定。

5.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.8 净含量

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

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，随机抽样数量不少于5个独立包装（总量不低于4kg）。样品总量低于50件时，抽样数量为5个独立包装，大于50件，每增加20件时多抽取一个包装。样品分为两份，一份检验，一份留样。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行出厂检验，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。

6.4 型式检验

正常情况下，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) 当原料、工艺、配方有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；

d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

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

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

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

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 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，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，避免强烈震荡；运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得露天堆放，不得与有毒、有害物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10cm以上、离墙20cm以上，中间留有通道。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11月17日至2023年11月24日在公司公众号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。


云南农垦核桃产业发展有限公司

备案单位（盖章）

2023年11月24日



备案单位主要负责人（签字）

2023年11月24日