

Q/XLL

西双版纳龙乐食品有限公司企业标准

Q/XLL 0001 S—2023

什锦果仁

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280103S-2023
备案日期: 2023年 11月 1日

2023-11-01 发布

2023-11-06 实施

西双版纳龙乐食品有限公司 发布

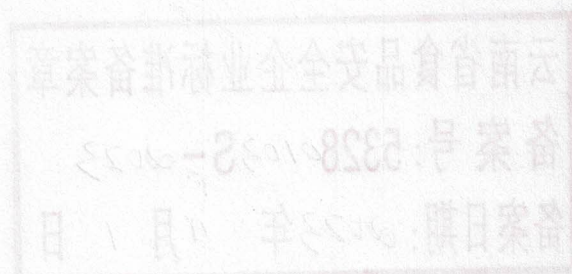
前 言

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。根据相关法律法规制定本标准，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。

本标准由西双版纳龙乐食品有限公司提出、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

按生产工艺及使用原辅料不同分类：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、GB/T 23787 的规定；
- 4.1.3 蜜饯：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。
- 4.1.4 膨化食品：应符合 GB 17401 的规定；
- 4.1.5 燕麦片、麦片：应符合 GB 19640 的规定；
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 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、气味与杂质	不应有酸败等异味，无肉眼可见外来杂质。	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。
霉变粒/%	带壳产品 ≤ 2.0 去壳产品 ≤ 0.5	霉变粒以粒数比计，具体检验方法见 GB 19300 附录 A

4.2 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

4.3 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.4 微生物指标

4.4.1 微生物限量应符合 GB 19300 的规定。

4.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5 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

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 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,按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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。

备案章

日

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10月25日至2023年11月1日在本企业微信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11月1日

备案单位主要负责人(签字)

2023年11月1日