

Q/NHY

南涧县红云核桃加工销售有限责任公司企业标准

Q/NHY 0002 S—2024

核桃姜（糖）茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0005 S- 2024
备案日期: 2024 年 1 月 8 日

云南省
备案
备案

2024-01-08 发布

2024-01-09 实施

南涧县红云核桃加工销售有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的核桃姜（糖）茶是以核桃仁为原料，添加或不添加红糖粉、姜粉、茶粉等为辅料，经筛选、混匀、杀菌、包装等工艺制作而成，根据相关法律法规的规定，特制定本标准，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》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由南涧县红云核桃加工销售有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何睿、张莹燕。

核桃姜（糖）茶

1 范围

本文件规定了核桃姜（糖）茶的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于本公司生产的以核桃仁为原料，添加或不添加红糖粉、姜粉、茶粉等，经筛选、混匀、杀菌、包装等工艺制成的核桃姜（糖）茶。

2 规范性引用文件

本标准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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 红糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 核桃：应选用成熟、饱满、断面呈乳白色或微黄色，无酸败哈喇等异味，无异物、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 19300 的要求。
- 3.1.3 姜：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.4 茶粉：应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	呈棕红或红褐色，无霉变现象	取 100g 样品，置于洁净白瓷盘中，于自然光下目视。在透明烧杯内冲溶稀释后鼻嗅、口尝、目视。
形 态	呈本品特有形态、无结块。	
气 味	应有该产品特有的滋气味，无其它异味	
杂 质	允许有配料漂浮或沉淀	

3.3 理化指标

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
干燥失重% ≤	5.0	GB 5009.3
糖（以蔗糖计）g/100g ≥	50.0	GB 5009.8
水分 g/100g ≤	7.0	GB 5009.3
蛋白质 g/100g ≥	0.5	GB 5009.5

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其中严于食品安全国家标准的指标限量应符合表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 ≤	0.8	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合应符 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物限量还应符合 GB 7101 的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 净含量

定量包装商品应符合国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定进行测定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 12695的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料，同一生产线，同一班次生产的同一生产日期，同一规格的产品为一批。

4.2 抽样方法

所抽样品需为同一批次的产品，随机进行抽样，抽样样品不少于20个最小包装且总量不低于2kg，样品分成2份，1份检验，1份留样。

4.3 出厂检验

产品须经生产厂检验合格后方可出厂，并附有检验合格证。出厂检验项目按有关规定执行。

4.4 型式检验

4.4.1 一般情况下每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 首次投产时；
- b) 当原料、工艺、配方有重大改变，可能影响产品性能时；
- c) 产品长期（6 个月以上）停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品监督机构提出型式检验要求时。

4.4.2 型式检验项目包括全项目检验。型式检验的抽样从出厂检验合格的产品中抽取。

4.5 判定规则

产品经检验，微生物指标若有不合格项，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有不合格项，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标签

标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应GB/T 191规定的要求。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有害的物品混装混运。在运输过程中应避免挤压，碰撞，日晒、雨淋。搬运时应轻拿轻放。

5.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、清洁的库房内，货物应离地、离墙码放，避免阳光直射和靠近热源。不得与有毒、有害的物品共同存放。

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 12 月 1 日至 2023 年 12 月 7 日在微信公众号《红云核桃》上进行了标准文本和编制说明备案前公示，广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2023 年 12 月 8 日

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 12 月 8 日