

Q/YSY

云南善优农业发展有限公司企业标准

Q/YSY 0002 S—2024

有机核桃

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5301⁰²⁵¹ S- 2024
备案日期: 2024 年 05 月 13 日

2024 - 05 - 13 发布

2024 - 05 - 15 实施

云南善优农业发展有限公司

发布

前 言

我公司生产的有机核桃是以经过有机认证的核桃鲜果、干果、核桃仁（脱膜衣或不脱膜衣核桃仁）为原料，经过分级或不分级、加工或不加工、筛选、包装而成。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。

本标准由云南善优农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：倪春香、陈俊峰。

本标准适用于云南善优农业发展有限公司、临沧善优农业科技开发有限公司

省食
号:
期:

有机核桃

1 范围

本标准规定了有机核桃的术语定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以经过有机认证的核桃鲜果、干果、核桃仁（脱膜衣或不脱膜衣核桃仁）为原料，经过分级或不分级、加工或不加工、筛选、包装而成的有机核桃。

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 术语定义

- 3.1 有机核桃：经过有机认证的，来自公司有机基地的核桃，包括核桃鲜果、核桃干果、核桃仁
- 3.2 核桃鲜果：使用有机核桃青果为原料，去除核桃青皮的核桃产品。
- 3.3 核桃干果：使用有机核桃鲜果为原料，干燥后得到的核桃产品。
- 3.4 核桃仁：使用有机核桃干果为原料，去除外壳后得到的核桃籽仁。分为未脱膜衣和脱膜衣两类。

4 产品分类：

- 4.1 根据包装形式不同分为：真空包装、非真空包装。
- 4.2 核桃仁等级：按籽粒色泽、形状大小分为一级、一等（一级和二级）、二等（一级和二级）、三等（一级和二级）、四等（一级和二级）。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 有机核桃：充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫、出油、霉变、异味等，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 5.1.2 有机核桃仁：无虫蛀、出油、霉变、异味等，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 5.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 感官要求

核桃鲜果和干果应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	鲜 果	干 果	
外观，色泽	大小均匀，形状基本一致，为自然黄白色或黄褐色。		取适量样品，将样品置于 清洁，干燥的白瓷盘中， 在自然光下观察，嗅其气 味，品其滋味。
滋味和气味	具有本品固有滋味、气味，无酸败、哈喇异味。		
杂 质	无正常肉眼可见外来杂质。		

5.3 质量规格

核桃仁质量规格应符合表2的规定。

表2 质量规格

项 目	指 标									检验方法
	一级	一等		二等		三等		四等		
		一级	二级	一级	二级	一级	二级	一级	二级	
规格	半仁	半仁	半仁	四份仁	四份仁	碎仁	碎仁	碎仁	碎仁	LY/T 1922
色泽	白浅色	淡黄	浅琥珀	淡黄	浅琥珀	淡黄	浅琥珀	淡黄	浅琥珀	
不完善仁% ≤	0.5	0.5	1.0	1.0	1.0	2.0	2.0	3.0	2.0	
杂质% ≤	0.02	0.05						0.20		
不符合本等级仁允许量% ≤	总量 5，其中碎仁 0.5	总量 8，其中碎仁 1		大三角仁及碎仁总量 30，其中碎仁 5		Φ10mm 圆孔筛下仁总量 30，其中Φ8mm 圆孔筛下仁 3，四分仁 5		Φ8mm 圆孔筛上仁 5，Φmm 圆筛下仁 3		
异色仁允许量% ≤	8	10		10		15		15	——	

5.4 质量要求

应符合表3的规定。

表 3 质量要求

项 目		指 标				检验方法
		鲜果	干果	脱模衣核桃仁	未脱膜衣核桃仁	
破损果 /%	≤	4.0	6.0	——	——	GB/T 20398
出仁率 %	≥	——	40.0	——	——	
平均果重, g	≥	——	8.0	——	——	
霉变粒 /%	≤	2.0		0.5		GB 19300
杂质 /%	≤	1.0		1.0		GB/T 5494
仁含水率 /%	≤	——	5.0	5.0	5.0	GB 5009.3
缺陷果	干瘪果率/%	≤	3.0	4.0	——	GB/T 20398
	病虫害率/%	≤	1.0	1.0	——	
	出油果率/%	≤	0.6	0.8	——	

蛋白质（以干基计），% ≥	——	10	10	10	GB 5009.5
脂肪，/% ≥	——	60	60	60	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g ≤	3.0	3.0	3.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	0.08	0.08	0.08	0.08	GB 5009.227
二氧化硫（以 SO ₂ 计），mg/kg	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	GB 5009.34
以可食部分计算					

5.5 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4的规定。

表4 污染物限量

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

5.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.8 微生物限量

- 5.8.1 微生物限量应符合GB 19300的规定。
- 5.8.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

5.9 净含量

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

5.10 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

5.11 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于20kg（以净含量计）。抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），分为2份，1份用于检验，1份留样备检。

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产品方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

6.4 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中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 在原料、工艺、配方有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 设备大修或停产半年以上又恢复生产时；
- 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，不得复检；其余指标有不合格时，可用留样复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装的标签、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。

7.1 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。

7.2 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

7.3 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、清洁、干燥、通风、无异味的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

附录A
(规范性附录)
平均果重的检测

A. 1 平均果重

在核桃初样中，按四分法取1000g（±10g），用感量为1/10的天平称重，并进行算数平均，按公式计算平均果重。

平均果重=样品核桃坚果总重量（G）/样品核桃坚果个数（N）

案章

日

备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位（盖章）

倪青

备案单位主要负责人（签字）

2024年5月5日

2024年5月5日