

# Q/HQC

## 昆明惠乔春商贸有限公司企业标准

Q/HQC 0002 S—2020

### 坚果、水果干混合制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010201S-2020  
备案日期: 2020年03月21日

云南省食品  
备案号: 53010201S-2020  
备案日期: 2020年03月21日

2020-08-21 发布

2020-09-21 实施

昆明惠乔春商贸有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的坚果、水果干混合制品，是以坚果（核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、松子仁、杏仁、瓜子仁、榛子仁、碧根果仁、开心果仁、夏威夷果仁等）、水果干（提子干、葡萄干、草莓干、香蕉片、蔓越莓干、桂圆干、杏干、猕猴桃干、无花果干、红枣等）为原料，经两种或两种以上原料混合、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 16325-2005 《干果食品卫生标准》、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。

本标准由昆明惠乔春商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张瑞凤。

## 坚果、水果制品

### 1 范围

本标准规定了坚果、水果干混合制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以坚果（核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、松子仁、杏仁、瓜子仁、榛子仁、碧根果仁、开心果仁、夏威夷果仁等）、水果干（提子干、葡萄干、草莓干、香蕉片、蔓越莓干、桂圆干、杏干、猕猴桃干、无花果干、红枣等）为原料，经两种或两种以上原料混合、包装等工艺制成的坚果、水果制品。

### 2 规范性引用文件

本标准中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 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 葡萄干：应符合 NY/T 705 的规定。

3.1.2 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.3 蔓越莓干、猕猴桃干等：应符合 GB/T 10782 的规定。

3.1.4 核桃仁、腰果仁、巴旦木、松子仁、杏仁、瓜子仁、榛子仁、碧根果仁、开心果仁、夏威夷果仁等坚果：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.5 提子干、桂圆干、香蕉片、无花果干、杏干等：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应食品安全标准和有关规定。

3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

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

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                 | 检验方法                          |
|-------|---------------------|-------------------------------|
| 组织形态  | 具有其相应产品应有的组织形态      | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 气味、滋味 | 具有其相应产品应有的滋味和气味、无异味 |                               |
| 色 泽   | 具有其相应产品应有的正常色泽      |                               |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质           |                               |

### 3.3 理化指标

3.3.1 水果制品应符合 GB 16325 的规定。

3.3.2 坚果制品应符合 GB 19300 的规定。

### 3.4 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2的规定。

表2 污染物限量

| 项 目              | 指 标 |       | 检验方法       |
|------------------|-----|-------|------------|
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤   | 坚果部分  | 0.16       |
|                  |     | 水果干部分 | 0.8        |
|                  |     |       | GB 5009.12 |

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 19300 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3.8 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中规定的方法测定。

### 3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 加工水果和坚果及籽类的规定。

### 3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 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。

### 4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于20kg，抽样数量不低于2kg（不少于12个独立包装）。将样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、大肠菌群。

#### 4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每年检验2次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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。

#### 4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任何一项不合格，判定该批产品为不合格品，不得复检。其余指标如有不合格项时，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、贮存

#### 5.1 标志

- 5.1.1 销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 5.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 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。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

#### 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。



## 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》。



备案单位（盖章）

2020年6月2日

王春林

备案单位主要负责人（签字）

2020年6月2日