

Q/KWD

昆明唯德食品有限公司企业标准

Q/KWD 0001 S—2021

代替 Q/KWD 0001 S-2018

坚果与籽类酱

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010102S-2021

备案日期: 2021年03月25日

2021-03-25 发布

2021-03-27 实施

昆明唯德食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的坚果与籽类酱是以核桃、松子、杏仁、巴旦木、碧根果、榛子、腰果、开心果、夏威夷果、花生、芝麻、葵花籽、南瓜籽等坚果及籽类食品的其中一种或几种为原料，经焙炒、混合（或不混合）、研磨、灌装等工艺加工而成。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 2762-2017《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》、QB/T 1733.4-2015《花生酱》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。

本标准代替Q/KWD 0001 S-2018《坚果与籽类酱》。

本标准由昆明唯德食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：卢华、陈森章。

省食品
案号：5
日期：

坚果与籽类酱

1 范围

本标准规定了坚果与籽类酱的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以核桃、松子、杏仁、巴旦木、碧根果、榛子、腰果、开心果、夏威夷果、花生、芝麻、葵花籽、南瓜籽等坚果及籽类食品的其中一种或几种为原料，经焙炒、混合（或不混合）、研磨、灌装等工艺加工而成的坚果与籽类酱。

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 产品分类

按使用原料和工艺不同分为：单一型、混合型。

单一型产品：核桃酱、松子酱、杏仁酱、巴旦木酱、碧根果酱、榛子酱、腰果酱、开心果酱、夏威夷果酱、花生酱、芝麻酱、葵花籽酱、南瓜籽酱、西瓜子酱等。

混合型产品：核桃、松子、杏仁、巴旦木、碧根果、榛子、腰果、开心果、夏威夷果、花生、芝麻、葵花籽、南瓜籽、西瓜子等坚果及籽类由其中的两种及两种以上经焙炒、混合、研磨制成的混合坚果酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 核桃、松子、杏仁、巴旦木、碧根果、榛子、腰果、开心果、夏威夷果、花生、芝麻、葵花籽、南瓜籽等坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅材料：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。

4.2 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
色泽	具有其相应产品应有的正常色泽	将被测样品倒在洁净的透明干净烧杯中,在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有其相应产品特有的香味或混合香味,无其他异味	
形态	呈半流动的软膏状均匀酱体,允许有油脂析出	
组织	细腻,无蜡质感	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
	花生酱	核桃酱	榛子酱	巴旦木酱	杏仁酱	碧根果酱	松子酱	芝麻酱	腰果酱	夏威夷果酱	其他坚果酱	籽类酱	
水分, g/100g ≤	5.0												GB 5009.3
细度	样品通过 0.150mm 孔径的筛网为 98%以上											-	QB/T 1733.1
灰分, g/100g ≤	3.0												GB 5009.4
蛋白质, g/100g ≥	20	14	12	22	22	8	10	18	20	6	6	-	GB 5009.5
脂肪, g/100g ≥	40	50	50	35	45	60	45	40	40	65	35	-	GB 5009.6
氰化物(以 HCN 计), mg/kg ≤	-	-	-	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.36
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	3												GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.50												GB 5009.227

4.4 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

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 19300 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 半固体复合调味料的规定。

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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 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，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品；其余指标有任意一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品应离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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》。

备案单位（盖章）

2021年3月5日

备案单位主要负责人（签字）

陈森章
2021年3月5日