

Q/YJT

云南佳泰食品有限公司企业标准

Q/YJT 0001 S—2021

速冻水煮花生

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010514 S-2021
备案日期: 2021 年 10 月 20 日

2021-10-20 发布

2021-10-22 实施

云南佳泰食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻水煮花生是以花生为原料，添加或不添加食用盐、辣椒、八角、桂皮、花椒、味精等辅料，经挑选、清洗、煮制、包装、速冻等工艺制成，并在速冻条件下储存、运输及销售。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 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制制品》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。

本标准由云南佳泰食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张炳财。

食品安全
号: 530
期:

速冻水煮花生

1 范围

本标准规定了速冻水煮花生的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以花生为原料，添加或不添加食用盐、辣椒、八角、味精等辅料，经挑选、清洗、煮制、包装、速冻等工艺制成，并在速冻条件下储存、运输及销售的速冻水煮花生。

2 规范性引用文件

本标准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 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.4 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	外型完整，颗粒状、较均匀	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有该产品速冻后应有的色泽。	
滋味气味	具有该品种应有的气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

全企业
1 年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

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

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 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 3.7.2 微生物限量应符合 GB 19295 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，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

- 3.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品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 中的规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取：抽样总重不低于30kg，抽取不少于20个独立包装样品，样品总量不得少于5kg，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

标准
—
月

每批产品出厂前，须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、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) 出厂检验结果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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，该批产品为不合格，不得复检；其余项目不符合本标准要求的，可用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售的包装标签标注、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装图示标志符合 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

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；箱体温度必须 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料冷藏库温度应维持在 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，产品贮存库温应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；冷藏库内温度应定时检查、记录；仓库内产品不同品种分别堆码整齐，产品应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。

5.5 销售

产品应放在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 以下的冷藏柜内销售。



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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



张炳财

备案单位主要负责人（签字）

2021年10月10日