

Q/LSZ

隆阳区上麦庄核桃种植专业合作社企业标准

Q/LSZ 0001S—2020

代替 Q/LSZ0001S-2017

枣夹核桃

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050022S-2020
备案日期: 2020 年 08 月 21 日

云南省
备案
备案日

2020-08-14 发布

2020-08-21 实施

隆阳区上麦庄核桃种植专业合作社

发布

前 言

我厂生产的枣夹核桃是以干制红枣、核桃仁为主要原料，经选料、去核、加仁、修整、杀菌、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》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 16325-2005《干果食品卫生标准》制定，其中铅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。

本标准代替Q/LSZ 0001S-2017

本标准由隆阳区上麦庄核桃种植专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨学贵

枣夹核桃

1 范围

本标准规定了枣夹核桃的技术要求、检测规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以干制红枣、核桃仁为主要原料，经选料、杀菌、去核、加仁、修正、杀菌、包装等工艺制成的枣夹核桃。

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 原辅料的要求

- 3.1.1 干制大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.2 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 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
色泽、外观	具有本产品固有的色泽。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	具有本产品固有的组织形态，无霉变。	
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。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分， g/100g	≤ 28	GB5009.3

品安全企业
5305 S
年

表2 (续)

酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.08	GB 5009.227

3.4 污染物指标限量

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	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌 ≤	25				GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按GB 29921的规定执行				
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行					

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763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》的测定,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 中坚果与籽类食品的规定。

3.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

4.2 抽样

从同一品种中随机抽取，所抽样品须与同一保质期内的产品。抽样基数不得少于20kg，样品数量为2kg（不少于6个独立包装），样品分成两份，一份供检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、大肠杆菌。

4.4 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) 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是。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余指标有不合格项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

佳备案章

月 日

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装图标标志应符合 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

运输工具应保持清洁、卫生，不得与其他有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。运输中应防雨、防潮、防晒，装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、通风、干燥的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味的物品混贮。产品应离墙、离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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08月14日

备案单位主要负责人（签字）：杨学贵

2020年08月14日

