

Q/YGS

云南摩尔农庄生物科技有限公司企业标准

Q/YGS 0012 S—2020

代替 Q/ YGS 0012 S-2019

有机核桃

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0063 S-2020
备案日期: 2020 年 10 月 12 日

云南省
备案号
备案日期

2020 - 10 - 10 发布

2020 - 10 - 12 实施

云南摩尔农庄生物科技有限公司
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、干果或核桃仁（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、包装而成的产品。根据《中华人民共和国标准化法》及《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全指标依据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》的规定制定，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/ YGS 0012 S-2019《有机核桃》。

本标准由云南摩尔农庄生物科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张跃进、 黄翔、段学荣、李柯华、杨丽。

有机核桃

1 范围

本标准规定了有机核桃的定义、产品类型、技术要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以经认证的有机核桃鲜果、干果或核桃仁（脱膜衣或不脱膜衣核桃仁）为原料，经分级或不分级、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 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 包装形式：真空包装和非真空包装。
- 4.2 核桃仁等级：按籽粒色泽、形状大小分为一等（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 原料要求

- 5.1.1 核桃：充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味等，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 5.1.2 核桃仁：无露仁、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 的要求。
- 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及辅料。

5.2 感官要求

- 5.2.1 核桃鲜果和干果应符合表 1 的规定。

食品安全企业标准
备案号：5323 S
2020 年

表1 感官要求

项 目	要 求		检测方法
	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、气味	具有本品固有滋味、气味，无酸败、哈喇异味。		
杂质	无正常眼肉可见外来杂质		

5.3 核桃仁质量规格

应符合表2规定。

表2 质量规格

项 目	要 求								检测方法
	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	四分仁	四分仁	碎仁	碎仁	碎仁	碎仁	LY/T 1922
色泽	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	1.0	1.0	1.0	2.0	2.0	3.0	2.0	
杂质% ≤	0.05							0.20	
不符合本等级允许量% ≤	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，φ2mm 圆筛下仁 3		
异色二允许量% ≤	10		10		15		15	——	

5.4 理化指标

应符合表3规定。

表3 理化指标

项 目	指 标				检测方法
	鲜果	干果	脱膜衣核桃仁	未脱膜衣核桃仁	
平均果重, g ≥	——	8.0	——	——	GB/T 20398
出仁率% ≥	——	40.0	——	——	
空壳率 % ≤	2.0	2.0	——	——	
霉变率 % ≤	2.0		0.5		GB 19300
水分, % ≤	——	6.5	6	6	GB 5009.3
蛋白质(以干基计), % ≥	——	10	10	10	GB 5009.5
脂肪, % ≥	——	60	60	60	GB 5009.6
酸价(KOH), mg/g ≤	——	3.0	3.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g ≤	——	0.08	0.08	0.08	GB 5009.227
二氧化硫(以 SO ₂ 计), mg/k	——	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 微生物指标

- 5.6.1 微生物限量应符合 GB19300 的规定。
- 5.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.8 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.9 净含量

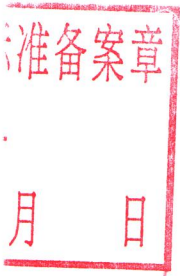
应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF1070规定的方法测定。

5.10 食品添加剂

食品添加剂的使用量应符合GB 2760的规定。

5.11 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。



6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样样品基数不得少于20kg，抽样数量为2千克（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

- 6.3.1 每批产品出厂前须经质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。
- 6.3.2 鲜果出厂检验项目为:感官、净含量。
- 6.3.3 干果出厂检验项目为:感官、净含量、水分。
- 6.3.4 核桃仁出厂检验项目为:感官、净含量、水分、大肠菌群。

6.4 型式检验

每年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时需进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生圈套变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生长时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有一项不合格时，判断该批产品为不合格。其余指标有不合格时，可以用留样复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、贮存、运输

7.1 标志

7.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料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。

7.3 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、易污染的货物混装混运物。

7.4 贮存

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。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

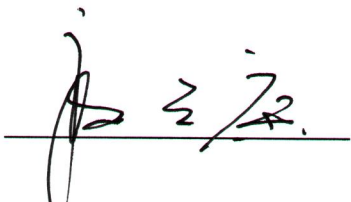
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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》。



年 月 日


备案单位主要负责人(签字)

2020年09月29日

