

# Q/CSX

楚雄盛祥农产品开发有限公司楚雄望江  
楼野菌园食品加工厂企业标准

Q/CSX 0003 S—2017

## 薄壳核桃

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5323 0038 S-2020  
备案日期: 2020 年 7 月 2 日

云南省食  
品安全  
备案号:  
备案日期:

2020-06-30 发布

2020-07-02 实施

楚雄盛祥农产品开发有限公司楚雄望江楼野  
菌园食品加工厂 发布

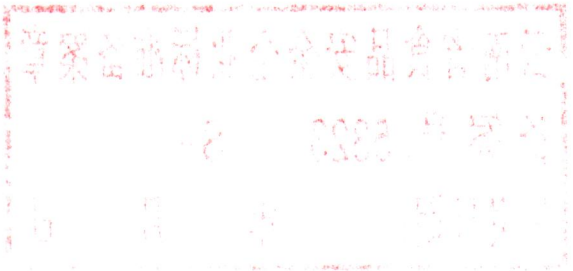
# 前 言

我厂生产加工的薄壳核桃是以云南薄壳核桃为原料，经沤堆、清理、烘烤干燥、分级、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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》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。

本标准由楚雄盛祥农产品开发有限公司楚雄望江楼野菌园食品加工厂提出、起草并解释。

本标准起草人：麦以明



# 薄壳核桃

## 1 范围

本标准规定了薄壳核桃的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。  
本标准适用于以云南薄壳核桃为原料，经沤堆、清理、干燥、分级、包装等工艺加工而成的薄壳核桃。

## 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 技术要求

### 3.1 原料及辅料

- 3.1.1 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，无杂质，未经有害化学漂白处理，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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          | 指标                                    | 检验方法                                                |
|-------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 基本要求        | 坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、腐烂变质等。 | 将核桃样品，铺放在洁净的平面上，用眼观察核桃的外形和色泽，检测杂质，砸开取仁观察仁皮色泽，鼻嗅、口尝。 |
| 果形          | 大小均匀、形状基本一致。                          |                                                     |
| 外壳          | 为自然黄白或黑褐色。                            |                                                     |
| 核仁          | 饱满、呈黄白色或琥珀色。                          |                                                     |
| 霉变率(带壳产品)，% | ≤ 2.0                                 | GB 19300                                            |

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企业  
323 S  
年

表2 理化指标

| 项 目                               | 指 标      |          |          |             | 检验方法        |
|-----------------------------------|----------|----------|----------|-------------|-------------|
|                                   | 特级       | 一级       | 二级       | 三级          |             |
| 横径,mm                             | ≥ 28.0   | 27.0     | 26.0     | 26.0        | BG/T 20398  |
| 平均果重, g                           | ≥ 9.0    | 8.0      | 7.0      | 7.0         |             |
| 取仁难易度                             | 易取<br>整仁 | 易取<br>整仁 | 易取<br>半仁 | 易取四分<br>之一仁 |             |
| 出仁率, %                            | ≥ 53.0   | 48.0     | 43.0     | 38.0        |             |
| 空壳果率, %                           | ≤ 1.0    | 2.0      | 2.0      | 3.0         |             |
| 破损果率, %                           | ≤ 0.1    | 0.1      | 0.2      | 0.3         |             |
| 黑斑果率, %                           | ≤ 0      | 0.1      | 0.2      | 0.3         |             |
| 脂肪含量, %                           | ≥ 65.0   | 65.0     | 60.0     | 60.0        | GB 5009.6   |
| 蛋白质含量 <sup>a</sup> , %            | ≥ 9.5    | 9.0      | 8.0      | 6.0         | GB 5009.5   |
| 含水率 <sup>a</sup> , %              | ≤ 8.0    |          |          |             | GB 5009.3   |
| 酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ 3.0    |          |          |             | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g  | ≤ 0.08   |          |          |             | GB 5009.227 |
| <sup>a</sup> 指可食部分。               |          |          |          |             |             |

## 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 <sup>a</sup> (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.16 | GB 5009.12 |
| <sup>a</sup> 指可食部分。          |        |            |

## 3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 3.6 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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g表示） |   |    |                 | 检验方法            |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---|----|-----------------|-----------------|
|                                      | n                                     | c | m  | M               |                 |
| 大肠菌群，CFU/g                           | 5                                     | 2 | 10 | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 致病菌（沙门氏菌）                            | 应符合GB 29921的规定                        |   |    |                 |                 |
| <sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 |                                       |   |    |                 |                 |

## 3.7 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。

## 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中坚果和籽类的规定。

### 3.9 生产加工过程

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

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 20 kg,抽取不少于 12 个独立包装样品，样品总量不得少于 2 kg,分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、含水率。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、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。
- 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若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品包装储运图示标志应符合 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、易污染的货物混装混运。

准备案章

月 日

#### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁、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》。



备案单位（盖章）

2020年6月30日

袁以明

备案单位主要负责人（签字）

2020年6月30日

