

Q/NTF

南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司企业标准

Q/NTF 0001 S—2020

马街薄壳核桃

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0015 S- 2020
备案日期: 2020 年 4 月 24 日

云南省1
备案号
备案日期

2020 - 04 - 22 发布

2020 - 04 - 24 实施

南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司
发 布

前 言

我公司生产的马街薄壳核桃是以云南省南华县马街镇地域范围内所产的薄壳核桃为原料，经清理、干燥、包装等工艺制成。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》的有关规定，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。

本标准由南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余跃先

品安全企业标准
5323 S-
年 月

马街薄壳核桃

1 范围

本标准规定了马街薄壳核桃的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以云南省南华县马街镇地域范围内所产的薄壳核桃为原料，经清理、干燥、包装等工艺制成马街薄壳核桃。

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 原辅料要求

- 3.1.1 薄壳核桃：坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无漏仁、虫蛀、出油、霉变、异味等。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%	≤ 2.0	GB 19300

3.3 理化指标

应符合表2规定。

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	≥	30.0	30.0	28.0	26.0	GB/T 20398
平均果重, g	≥	12.0	12.0	10.0	8.0	
取仁难易度		易取整仁	易取整仁	易取半仁	易取四分之一仁	
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 ^a , %	≥	65.0	65.0	60.0	60.0	GB 5009.6
蛋白质含量 ^a , %	≥	9.5	9.0	8.0	6.0	GB 5009.5
含水率 ^a , %	≤	8.0				GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计), (KOH)/(mg/g)	≤	3.0				GB 5009.227
过氧化值 ^a (以脂肪计), (g/100g)	≤	0.08				GB 5009.229
注: ^a 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 ^a (以Pb计), mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12
注: ^a 指可食部分			

3.5 微生物指标

3.5.1 微生物限量应符合 GB 19300 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 应符合净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF1070 的规定测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 坚果和籽类的规定。

3.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

备案章

日

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 抽样方法

从同一批次产品中随机抽取不少于4个独立包装样品，样品总数不得少于2.0 kg,样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本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：感官要求、净含量、含水率。

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) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年，再恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

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

运输的运输工具必须清洁卫生，运输时必须用篷布遮盖，防止日晒、雨淋和受潮，避免强烈重压，严禁与有毒有害物质混装运输。

5.4 贮存

贮存产品的仓库应设枕木，通风良好，防止底部受潮，严禁与有毒、有异味、发霉以及其他易于传播病虫的物品存放，同时加强防霉、防虫蛀、防出油、防鼠等措施。

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》。

南华县味依增天然食品开发有限公司

备案单位(盖章)

2020年4月18日

余改先

备案单位主要负责人(签字)

2020年4月18日