

Q/CDB

云南楚雄东宝生物资源开发有限公司企业标准

Q/CDB 0001 S—2020

薄壳核桃

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323₀₀₁₃ S-2020
备案日期: 2020 年 3 月 10 日

云南省1
备案号
备案日期

2020 - 03 - 09 发布

2020 - 03 - 10 实施

云南楚雄东宝生物资源开发有限公司
发布

前 言

我公司生产的薄壳核桃是以楚雄薄壳核桃为原料，经剥皮、清理、气流干燥、分级筛选、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，作为公司组织产品生产、产品检验、产品贸易、产品仲裁的依据。

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》、GB19300-2014《食品安全国家标准 坚果及籽类食品》的规定制定，其中理化指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南楚雄东宝生物资源开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李东丽。

薄壳核桃

1 范围

本标准规定了云南楚雄东宝生物资源开发有限公司生产的薄壳核桃的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以楚雄薄壳核桃为原料，经剥皮、清理、气流干燥、分级筛选、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

- 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、异味等。无杂质，未经有害化学漂白处理。
- 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，不得添加非食品原料和辅料。

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
	特级	一级	二级	三级	
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、异味等				GB/T 20398
果 形	大小、形状基本一致				
外 壳	自然黄白色或黄褐色				
核 仁	饱满，呈色黄白或琥珀色				
霉病率%≤	2.0				GB 19300

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

品安全企业标
:5323 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	≥32.0	≥30.0	≥28.0	<27.0	GB/T 20398
平均果重, g	≥12.5	≥11.5	≥10.5	<9.5	
取仁难易度	易取整仁		易取半仁	易取四分之一仁	
出仁率, %	≥49.0	≥48.0	≥47.0	<45.0	
空壳果率, %	≤1.0	2.0		3.0	
破损果率, %	≤0.1		0.2	0.3	
黑斑果率, %	≤0	0.1	0.2	0.3	
含水率 ^a , g/100g	≤7.0				GB 5009.3
脂肪 ^a , g/100g	≥65	64	60	58.	GB 5009.6
蛋白质 ^a , g/100g	≥15	14	13	12	GB 5009.5
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤3.0				GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤0.08				GB 5009.227

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
	特级	一级	二级	三级	
铅(以 pb 计), mg/kg	≤0.16				GB5009.12

3.5 微生物指标

3.5.1 微生物指标应符合 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 真菌毒素限量

应符合GB 2761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

食品添加剂的使用应符合GB 2760中坚果和籽类的规定。

3.10 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 20kg；抽取不少于 12 个独立包装样品，样品总量不得少于 2000g，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、净含量。

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

检验结果中若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若因任何一项不合格，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全要求。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。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房



内。产品离地离墙 20 cm 以上，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）

李万学

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 2 月 11 日

2020 年 2 月 11 日

