

Q/YGS

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司企业标准

Q/YGS 0021 S—2020

代替 Q/ YGS 0021 S-2017

核桃干果

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53230025 S- 2020
备案日期: 2020 年 5 月 21 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020 - 05 - 19 发布

2020 - 05 - 21 实施

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司
发 布

前 言

我公司生产加工的核桃干果是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。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。

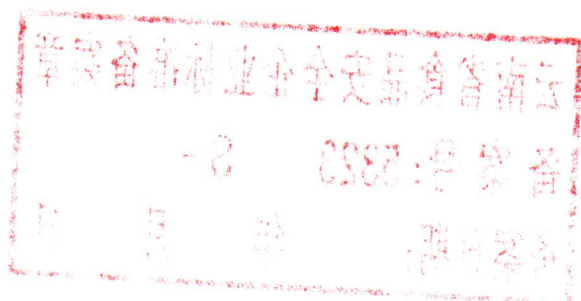
本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB19300—2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》的规定制定。其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YGS 0021-2017《核桃干果》。

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、杨丽。

本标准适用于云南摩尔农庄生物科技开发有限公司、南华摩尔农庄生物科技开发有限公司、昌宁摩尔农庄生物科技开发有限公司。



核桃干果

1 范围

本标准规定了核桃干果的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、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核桃干果。

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、异味等。无杂质，未经有害化学漂白处理，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 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	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，无杂质。				取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线 下目视、鼻嗅，取可食部分口尝。
果形	大小均匀，形状一致	大小、形状基本一致		---	
外壳	自然黄白色			自然黄白色或黄褐色	
种仁	饱满，色黄白，涩味淡		半饱满，色黄白，涩味淡	较饱满，色黄白或浅琥珀色，稍涩	
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
	特级	一级	二级	三级	
横径, mm	≥28.0	≥27.0	≥26.0	< 26.0	GB/T 20398
平均果重, g	≥9.0	≥8.0	≥7.0	< 7.0	
取仁难易度	易取整仁		易取半仁	易取四分之一仁	
出仁率, %	≥48.0	≥45.0	≥40.0	< 40.0	
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 ≤	8.0				GB 5009.3
脂肪含量 ^a , g/100g ≥	65.0	62.0	59.0	56.0	GB 5009.6
蛋白质含量 ^a , g/100g ≥	10.0	9.0	8.0	6.0	GB 5009.5
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH） ¹ , mg/g ≤	3.0				GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）, g/100g ≤	0.08				GB 5009.227
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
	特 级	一 级	二 级	三 级	
铅(以 Pb 计) ^a , 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

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坚果和籽类的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

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2000 g，分为两份，一份用于检验；一份留样备查。

4.3 出厂检验

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

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，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时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品。其余项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、贮存、运输、保质期

5.1 标志

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

5.1.2 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。



5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。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》。



2020 年 05 月 11 日


备案单位主要负责人 (签字)

2020 年 05 月 11 日

