

Q/XMQ

祥云县美清特产加工厂企业标准

Q/XMQ 0002 S—2021

薄壳核桃

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0036 S—2021
备案日期: 2021 年 09 月 02 日

云南省
备案
备案日

2021 - 08 - 02 发布

2021 - 09 - 02 实施

祥云县美清特产加工厂

发布

前 言

我公司生产的薄壳核桃是以云南薄壳核桃为原料，经挑选、清理、烘烤干燥、分级、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》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 16325《干果食品卫生标准》、GB 19300《食品安全国家标准坚果与籽类食品》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由祥云县美清特产加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨美娟。

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、运输及贮存。
本标准适用于以云南薄壳核桃为原料，经挑选、清理、烘烤干燥、分级、包装等工艺制成的薄壳核桃。

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 产品分类

按原料及工艺的不同分为：单一型和混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 薄壳核桃：充分成熟、壳面洁净、不露仁、无霉变、无虫蛀、无异味、未经漂白处理。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 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和辅料。

4.2 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	
果 形	果形	大小均匀,形状一致	大小,形状基本一致	——	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
外 壳	自然黄白色	自然黄白色	自然黄白色	自然黄白色或黄褐色	
种 仁	饱满、色黄白、涩味淡	饱满、色黄白、涩味淡	较饱满、色黄白、涩味淡	较饱满、色黄白或琥珀酸、稍涩	
杂 质	无肉眼可见外来杂质				

4.3 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	≥27	≥26	<26	GB 20398
平均果重/(g)	≥9.0	≥8.0	≥7.0	<7.0	
取仁难易度	易取整仁	易取整仁	易取半仁	易取四分之一仁	
出仁率/%	≥48	≥45	≥40	<40	
空壳果率/% ≤	1.0	1.0	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	
含水率 ^a /(g/100g) ≤	8.0				GB 5009.3
脂肪含量 ^a /(g/100g) ≥	60.0	58.0	56.0	54.0	GB 5009.6
蛋白质含量 ^a /(g/100g) ≥	9.5	9.0	8.0	6.0	GB 5009.5
酸价 ^a (KOH) / (mg/g) ≤	3				GB 5009.229
过氧化值 ^a /(g/100g) ≤	0.08				GB 5009.227
^a 指可食部分。					

4.4 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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

应符合GB 19300中微生物限量的规定。

4.8 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规定的方法检测。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品随机抽取，同一组批的产品中随机抽取样品，抽样基数不得低于200个小包装，抽取样品不少于12个小包装。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目为：感官指标、含水率、净含量、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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。

5.5 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可用留抽样对不合格项进行复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

印章

日