

Q/JAC

昆明吉安春食品有限责任公司企业标准

Q/JAC 0004 S—2022

代替 Q/ JAC 0004 S-2019

坚果、水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010019 S-2022
备案日期: 2022年 01 月 18 日

云南
备案
备案

2022-01-16 发布

2022-01-18 实施

昆明吉安春食品有限责任公司

发布

前 言

本公司生产的坚果、水果干制品是以坚果干制品（扁桃仁、核桃仁、腰果、榛子仁、南瓜子仁等）为主要原料添加水果干制品（黑加仑、葡萄干、蓝莓干、蔓越莓干、圣女果干、芒果干、大枣等）中的一种或几种，经挑选、混合（或不混合）、配料或不配料，包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》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/JAC 0004 S-2019《坚果、水果干制品》

本标准由昆明吉安春食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蔡定宝、全伟、王炘槐。

食品

号: 53

期:

坚果、水果干制品

1 范围

本标准规定了坚果、水果干制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于我公司生产的坚果、水果干制品是以坚果干制品（扁桃仁、核桃仁、腰果、榛子仁、南瓜子仁等）为主要原料添加水果干制品（黑加仑、葡萄干、蓝莓干、蔓越莓干、圣女果干、芒果干、大枣等）中的一种或几种，经挑选、混合（或不混合）、配料或不配料，包装等工艺加工而成的坚果、水果干制品。

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 扁桃仁、核桃仁、腰果、榛子仁、南瓜子仁：应符合 GB 19300 及 GB/T 22165 的规定。
- 3.1.2 黑加仑、葡萄干：应符合 NY/T 705 的规定。
- 3.1.3 干制大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.4 蓝莓干、蔓越莓干、圣女果干、芒果干：应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准，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
色泽	具有各品种固有的正常色泽	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有各品种应有的香气及滋味，无霉味及其他异味	
组织形态	具有各品种固有的组织形态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

- 3.3.1 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 3.3.2 坚果制品应符合 GB 19300 的规定。

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2的规定。

表2 污染物限量

项目	指标		检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	坚果部分	0.16	GB 5009.12
	水果干制品部分	0.8	

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 19300 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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

3.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程的要求

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

同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于20kg 、抽样数量为2kg(不少于12个独立包装)，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行抽样检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验。

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- 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

检验结果中，微生物指标如有一项不合格，则判该产品不合格，不得复检；其他指标有任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料和容器应符合国家相关标准的规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。产品离地、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。

案章

日

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》。



2022年01月07日



备案单位主要负责人（签字）

2022年01月07日