

Q/KYY

昆明亦云经贸有限公司企业标准

Q/KYY 0002 S—2022

代替 Q/KYY 0002 S-2019

烘炒食品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010069 S-2022

备案日期: 2022年03月07日

2022-03-03 发布

2022-03-07 实施

昆明亦云经贸有限公司

发布

前 言

本公司生产的烘炒食品是以开心果、夏威夷果、扁桃仁、瓜子、松子仁、玉米、豆类、核桃仁、香蕉、花生仁、腰果仁等为主要原料，添加或不添加植物油、食用盐、香辛料等辅料，经挑选、烘、烤、炒、炸、调味（或不调味）、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》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》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》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/KYY 0002 S-2019《烘炒食品》。

本标准由昆明亦云经贸有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：滕云萍。

食品
号: 53
期:

烘炒食品

1 范围

本标准规定了烘炒食品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以开心果、夏威夷果、扁桃仁、瓜子、松子仁、玉米、豆类、核桃仁、香蕉、花生仁、腰果仁等为主要原料，添加或不添加植物油、食用盐、香辛料等辅料，经挑选、烘、烤、炒、炸、调味（或不调味）、包装等工艺加工而成的烘炒食品。

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 产品分类

- 3.1.1 烘烤炒制类食品：开心果、夏威夷果、扁桃仁、瓜子、松子、玉米花、豆类、腰果、核桃等。
- 3.1.2 油炸类食品：油炸兰花豆、油炸香蕉片、油炸豌豆、油炸花生、油炸琥珀核桃、油炸腰果仁等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 葵瓜子、白瓜子、松子仁、核桃仁、花生仁、腰果仁、开心果、夏威夷果、扁桃仁、腰果、豆类、玉米及其他果蔬籽等：应具有正常的形态及色泽，应无虫蛀、无霉变并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	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。
气味及滋味	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。	

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
		油炸类	烘烤类	
水分, g/100g	≤	10.0	15.0	GB 5009.3
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	0.50	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0		GB 5009.229
羟基数 ^a (以脂肪计), meq/kg	≤	20.0	—	GB 5009.230

注：^a豌豆、蚕豆不检此项目。

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的规定。

表3 污染物限量

项 目		指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.16 0.4 (限豆类制品)	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 19300 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 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。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 坚果和籽类的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

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

从每一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a)原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b)停产半年后重新恢复生产时；
- c)出厂检验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，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格，不得复检，其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，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 包装储运图示标志应符合 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、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、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》。

昆明亦云经贸有限公司

备案单位（盖章）

2022年02月22日

滕云萍

备案单位主要负责人（签字）

2022年02月22日