

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》。



备案单位主要负责人（签字）

2021 年 6 月 16 日

2021 年 6 月 16 日

Q/YWL

云南万绿生物股份有限公司企业标准

Q/YWL 0016 S—2021

代替 Q/YWL 0016 S-2018

云南省食
备案号:
备案日期

核桃果酱

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040054S-2021
备案日期: 2021 年 6 月 25 日

2021 - 06 - 18 发布

2021 - 06 - 25 实施

云南万绿生物股份有限公司 发布

前 言

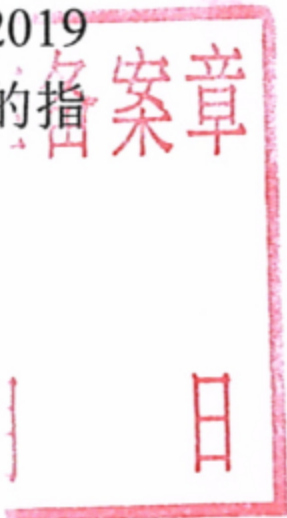
我司生产的核桃果酱是以核桃仁为主要原料，经过挑选、预煮、计量、混料、杀菌、灌装、包装等工序制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物的限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 22474-2008《果酱》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YWL 0016 S-2018《核桃果酱》。

本标准由云南万绿生物股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗秉俊、吴智远、苏荣。



核桃果酱

1 范围

本标准规定了核桃果酱的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以核桃仁为主要原料，经过挑选、预煮、计量、混料、杀菌、灌装等工序制成的核桃果酱。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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 核桃仁：应符合 GB/T 20398 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定
- 3.1.4 其它原辅料：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 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	核桃应有的颜色，色泽均匀	取适量样品倒入烧杯中，在自然光下，用目测、鼻嗅、口尝的方法检验
滋味与口感	核桃应有的风味及气味，无异味	
杂质	正常视力下无肉眼可见杂质	
组织形态	内容物分布均匀，具有流动性	

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
可溶性固形物（以 20℃折光计），%	≥ 28-32	GB/T 10786
净果粒含量，%	≥ 35	附录 A
pH, (20℃)	3.0-4.0	GB 5009.237

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，mg/L	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB/T 22474 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 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 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

3.9 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一工艺，同一批原料，同一天生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样方法和数量

从每一批产品中，随机抽取样品。抽取数量为36袋（瓶、罐），样品分为两份，一份用于检验，一份用于留样复检。

4.3 出厂检验

每批产品须经过生产企业的质量检验部门按本标准检验合格，并附合格证明，方能出厂。出厂检验项目包括：色泽、组织形态、滋味与口感、杂质、pH、可溶性固形物、净果粒含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；

安全企业标
04 S-
年

- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- c) 停产半年以上重新恢复生产时;
- 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,微生物指标若有任一项不合格,则判定该批产品为不合格;其余指标若有任一项不合格时,允许用留样进行复检,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、GB 28050 的规定,应标注食用量及不适宜人群。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及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、防晒,装卸时应轻搬轻放。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,贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。禁止与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



附录 A
(规范性附录)
净果粒含量

A.1 仪器

A.1.1 30目/0.5mm孔径不锈钢筛网

A.1.2 电子称，精度等级Ⅲ级

A.2 分析及计算

A.2.1 分析步骤

A.2.1.1 将32目/0.5mm孔径不锈钢筛网浸水30秒，用于毛巾擦掉筛网周围水分，称出筛网质量，记录为M1；

A.2.1.2 然后称取混合的样品约200克，记录质量M2；

A.2.1.3 将样品倒入不锈钢筛网中，在30-40℃温水中用手轻轻搅动30秒，将糖液及添加物洗去，倾斜45°角沥水，放置约30秒。擦掉筛网周围水分称取筛网和样品质量，记录为M3；

A.2.2 结果计算

$$X = \frac{m3 - m1}{m2} \times 100\%$$

式中：

X-果粒含量，%

m1-筛网质量，单位为克（g）

m2-样品质量，单位为克（g）

m3-筛网和样品质量，单位为克（g）

云南省食品
备案号:5
备案日期: