

# Q/SNG

## 临沧工投顺宁坚果开发有限公司企业标准

Q/SNG 0002S—2022

### 核桃干果

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0023S-2022

备案日期: 2022年 6 月 10 日

云南  
备案  
备案

2022 - 06 - 10 发布

2022 - 06 - 13 实施

临沧工投顺宁坚果开发有限公司

发布

## 前 言

我公司生产加工的核桃干果是以云南深纹核桃为原料，经剥皮、清理、干燥、分级、筛选、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，作为本公司组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19300《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。

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准由临沧工投顺宁坚果开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：龚新武、何朝政、字筱冬、罗兴桥。

# 核桃干果

## 1 范围

本标准规定了核桃干果的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、召回要求。  
本标准适用于以云南深纹核桃为原料，经剥皮、清理、干燥、分级、筛选、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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 核桃干果

采用云南深纹核桃鲜果为原料，经无硫热风烘干所生产加工的核桃果。

### 3.2 含水率

核桃干果中水分占核桃干果总重量的比率。

## 4 技术要求

### 4.1 原料及辅料

4.1.1 核桃果：充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味。无杂质，未经有害化学漂白处理。

4.1.2 生产加工用水：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及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 核桃干果感官要求

食品安全企业标准备案  
证号: 5309 S-  
月:      年      月

项 目	要 求				检 验 方 法
	特大果	大果	中果	小果	
基本要求	核桃果充分成熟，色泽基本一致，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味等果，无杂质，未清洗。				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	大小均匀形状基本一致	大小均匀基本一致	大小基本一致	
外壳	自然黄白色			自然黄白色或黄褐色	
核桃仁	较饱满，黄白色，涩味淡		饱满，黄白色，涩味淡	饱满，黄白色或浅琥珀色，味稍涩	
杂质	无肉眼可见外来杂质				
霉变率， ≤	2.0				

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 核桃干果理化指标

项 目		指 标				检 验 方 法
		特大果	大果	中果	小果	
含水率， g/100g	≤	5		6		GB 5009.3
脂肪含量， g/100g	≥	65		62	60	GB 5009.6
蛋白质含量， g/100g	≥	14		12	10	GB 5009.5
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤	3				GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.08				GB 5009.227

注：指可食部分。

#### 4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 核桃干果污染物限量

项 目		指 标	检 验 方 法
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12
其他污染物指标		应符合 GB 2762 中坚果及籽类的规定。	

注1：\*指标指严于食品安全国家标准的指标。  
注2：指可食部分。

#### 4.5 微生物指标

微生物指标应符合GB 19300的规定。

#### 4.6 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

#### 4.7 农药残留

农药残留应符合GB 2763的规定。

#### 4.8 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 4.9 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.10 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.11 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

#### 5.2 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.3 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样数量不少于5个独立包装（总量不低于4 kg）。样品总量低于50件时，抽样数量为5个独立包装，大于50件，每增加20件时多抽取一个包装。样品分为两份，一份检验，一份留样。

#### 5.4 出厂检验

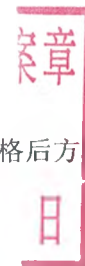
产品出厂须经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

#### 5.5 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺、配方有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产半年以上，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。

#### 5.6 判定规则



检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标若有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存、召回

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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

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运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，避免强烈震荡；运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得露天堆放，不得与有毒、有害物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm以上、离墙20 cm以上，中间留有通道。堆码高度以提取方便为宜。

### 6.5 召回

产品的召回应符合GB/T 34400的规定。

## 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》。

临沧工投顺宁坚果开发有限公司

备案单位（盖章）



2022年6月8日

罗易桥

备案单位主要负责人（签字）

2022年6月8日