

Q/XSD

鄯善县遂达果业农民专业合作社
食品安全企业标准

Q/XSD0002S-2018

坚果制品

2018-05-10 发布

2018-06-10 实施

鄯善县遂达果业农民专业合作社 发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由鄯善县遂达果业农民专业合作社提出。

本标准由鄯善县遂达果业农民专业合作社。

本标准起草人：阿娃古丽·尼亚孜。

本标准批准人：许世银。



坚果制品

1 范围

本标准规定了坚果制品的技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存的要求。

本标准适用于以核桃、巴达木、杏仁、腰果为原料，经清洗、干燥、包装制成的坚果制品。

2 规范性引用文件

下列标准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。

GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1.1 原料要求：符合相应的标准和有关规定。

3.1.2 核桃、巴达木、杏仁、腰果：选用无霉变、无虫蛀，符合GB19300、GB2762、GB2763的规定。



3.1.3 生产用水：符合 GB5749 的规定。

3.2 生产过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

3.3 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	无霉变、无虫蛀、无焦糊及肉眼可见外来杂质
色 泽	同一包装内呈乳白色或淡黄色，光泽鲜亮
滋 气 味	具有核桃仁固有的味道，无异味

3.4 理化指标

理化指标应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 8
铅(以 Pb 计，mg/kg)	≤ 0.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0
酸价，mg/g	≤ 3
过氧化值，g/100g	≤ 0.08

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表 4 规定。

表 4 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0	—

3.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官：在光线明亮处用肉眼观察其形态、色泽和杂质，品尝其滋味、气味。

4.2 水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。

4.3 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。

4.4 黄曲霉毒素 B₁：按 GB5009.22 规定的方法测定。



- 4.5 大肠菌群：按 GB4789.3 规定的方法测定。
- 4.6 沙门氏菌：按 GB4789.10 规定的方法测定。
- 4.7 净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。

6 检验规则

- 6.1 组批：同一生产日期和同一班组生产的相同规格、同一等级、同样包装的产品为一批次。
- 6.2 抽样：在同批产品中，样品基数不得少于 200 个包装(或不少于 200kg)，随机抽取不少于 2kg（不少于 16 个包装）。将所抽样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。
- 6.3 出厂检验
- 6.3.1 每批产品出厂必须检验，经检验合格后，签发合格证方可出厂。
- 6.3.2 出厂检验项目为：感官、净含量、水分、大肠菌群。
- 6.4 型式检验
- 6.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：
- a) 停产半年以上，恢复生产时；
 - b) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
 - c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
 - d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；
- 6.4.2 型式检验应为第 3 章 3.3-3.6 的所有项目。
- 6.5 判定规则

出厂检验或型式检验项目全部符合本标准，判为合格品，如有一项不合格，在备检样中进行复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标有一项不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

7 包装、标志、运输、贮存

- 7.1 标签：符合 GB7718 的要求。包装应分内外包装，均应有明显标志，即：产品名称、配料表、生产批号、生产日期、有效期、规格、净含量、执行标准、生产许可证号、生产厂名、厂址、产地。
- 7.2 包装：内包装为复合食品包装袋装，符合 GB9683 的要求。外包装：外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T6543 的要求。
- 7.3 运输：本品运输车辆必须保持清洁卫生，干燥，不得与有毒有污染物品混装混运。运输中应防止挤压、污染、雨淋和暴晒，应有覆盖物，装卸时清搬轻放。包装储运应符合 GB/T191 的要求。
- 7.4 贮存：不得露天存放，不得与其他物品混放。贮存产品的仓库应阴凉通风，干燥，常温放置，没有日光直射，并设有防鼠、防蝇、防尘设施。成品堆放必须有垫板，离地 20cm 以上，离墙 30cm 以上。
- 7.5 保质期：在常温贮存的条件下，保质期为 12 个月。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	坚果制品	标准主要起草人	阿娃古丽·尼亚孜
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 制定目的：本标准制定的目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本标准的起草根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》要求，并依据 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》要求，编写了本标准，然后经过自治区质量与计量检测所进行验证，符合 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》的要求，然后报自治区卫计委备案。			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 参照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定：黄曲霉毒素 B₁，符合 GB2761 的规定，参照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅，符合 GB2762 的规定，参照 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类》制定：酸价、过氧化值、大肠菌群，符合 GB19300 的规定。 指标中各项目具体检测方法依据：水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B₁：按 GB5009.22 规定的方法测定。大肠菌群：按 GB4789.3 规定的方法测定。沙门氏菌：按 GB4789.10 规定的方法测定。净含量允许短缺量按 JJF1070 测定。核桃、巴达木、杏仁、腰果：选用无霉变、无虫蛀，符合 GB19300、GB2762、GB2763 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定；包装袋符合 GB9683 的规定；瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。食品添加剂符合 GB2760 的规定。标签符合 GB7718 和 GB2805 的规定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 《中华人民共和国食品安全法》；《中华人民共和国食品安全法实施条例》； 《食品安全企业标准备案办法》；GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》； GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；GB5749《生活饮用水卫生标准》。			
严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明 与国标相比，本标准的铅指标严于国家标准，通过在生产中管控，严格检查原料的进货渠道，定期清洗设备，制定更严格的重金属残留，保证消费者的食用安全。国标中铅$\leq 0.2\text{mg/kg}$，本标准制定铅$\leq 0.15\text{mg/kg}$。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准于 2018 年 9 月 10 日-9 月 30 日在新疆卫生监督网进行公示，在公示期内未收到标准修改的意见，因此按公示标准文本进行备案。如发现有与国家法规、标准不符合的地方，将及时对本标准进行修订。			

