

Q/XSGY

新疆雪山果园食品有限公司 食品安全企业标准

Q/XSGY0001S-2018

果包仁制品



2018-06-30 发布

2018-07-30 实施

新疆雪山果园食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，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》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。

本标准由新疆雪山果园食品有限公司提出。

本标准由新疆雪山果园食品有限公司起草。

本标准起草人：张缓缓。

本标准批准人：单宝顺。



果包仁制品

1 范围

本标准规定了果包仁制品的技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存。

本标准适用于以红枣、核桃仁、巴旦木仁、杏仁、葡萄干、枸杞为原料，经清洗、干燥、精选、红枣去核后包裹核桃仁、巴旦木仁、杏仁、葡萄干、枸杞，包装制成的果包仁制品。

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。

GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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
GB4789. 10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB4789. 36	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 0157:H7/NM 检验
GB5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009. 11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
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. 34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
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
GB16325	干果食品卫生标准	
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
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T5835	干制红枣	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T12456	食品中总酸的测定	

GB/T18672 枸杞

NY/T705 无核葡萄干

JJF1070 定量包装商品计量检验规则

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 产品分类

3.1 以红枣、核桃仁、巴旦木仁、杏仁、葡萄干、枸杞为原料，经清洗、干燥、精选、红枣去核后包裹核桃仁、巴旦木仁、杏仁、葡萄干、枸杞，包装制成的果包仁制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料要求：原料应符合相应的标准和有关规定。

4.1.2 核桃仁、巴旦木仁、杏仁：选用表面无裂口，无破损，无虫蛀，无霉变，无异味，符合 GB2762 和 GB2763、GB19300 的规定。

4.1.3 红枣：符合 GB/T5835 的规定。

4.1.4 葡萄干：符合 NY/T705 的规定。

4.1.5 枸杞：符合 GB/T18672 的规定。

4.1.6 生产用水：符合 GB5749 的规定。

4.2 生产过程的卫生规范：符合 GB14881 的规定。

4.3 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
色 泽	具有本品应有的色泽
滋 味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味
组织形态	无霉变、无虫蛀、无酸败
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		干果	坚果
水分，（果肉含水率）%	≤	20	15
总酸，%	≤	2.5	-

二氧化硫残留量 (SO ₂) (g/kg)	≤	0.1	—
铅(以 Pb 计, mg/kg)	≤	0.8	0.15
总砷(以 Sn 计, mg/kg)	≤	0.5	0.5
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	—	5.0
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	—	3.0
过氧化值, g/100g	≤	—	0.08
备注: 本产品不添加任何食品添加剂, 农药残留符合 GB2763 的规定。			

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量 (若非制定, 均以/25g 或/25ml 表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群 ^a	5	2	10CFU/g	100CFU/g
沙门氏菌 ^b	5	0	0	—
金黄葡萄球菌 ^c	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
大肠埃希氏菌 O157:H7 ^d	5	0	0	—
备注: ^a 为坚果检测项目, ^b 和 ^c 为干果检测项目, ^d 适用于生食果蔬制品。				

4.6 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。

5 试验方法

- 5.1 感官: 取适量样品置于白磁盘中, 在自然光线下用肉眼观其果实是否完好、无虫蛀, 是否颗粒完整、大小均匀、色泽是否正常。
- 5.2 水分: 按 GB5009.3 规定的方法测定。
- 5.3 总砷: 按 GB5009.11 规定的方法测定。
- 5.4 铅: 按 GB5009.12 规定的方法测定。
- 5.5 黄曲霉毒素 B₁ 按 GB5009.22 规定的方法测定。
- 5.6 二氧化硫残留量: 按 GB5009.34 规定的方法测定。
- 5.7 过氧化值: 按 GB5009.227 规定的方法测定。
- 5.8 酸价: 按 GB5009.229 规定的方法测定。
- 5.9 总酸: 按 GB/T12456 规定的方法测定。
- 5.10 大肠菌群: 按 GB4789.3 规定的方法测定。
- 5.11 致病菌: 按 GB4789.4、GB4789.10、GB4789.36 规定的方法测定。
- 5.12 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、同一班组生产的同一品种、同一规格和相同包装的产品为一批次产品。

6.2 抽样：抽样基数不得少于 20kg，抽样数量不少于 2kg（不少于 8 个独立包装），分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂检验：按照本标准要求进行检查，并签发出厂检验合格证。

6.3.2 出厂检验项目：感官、水分、二氧化硫残留量、大肠菌群、净含量。

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) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 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 4 章 4.3-4.6 的所有项目。

6.5 判定规则

出厂检验或型式检验按本标准检验，检验结果均符合标准要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，对备查样品进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 标签：符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。包装应分内外包装，均应有明显标志，即：产品名称、配料表、营养成分表、生产批号、生产日期、有效期、净含量、执行标准、生产许可证编号、生产厂名、生产厂址、联系电话、产地。包装储运符合 GB/T191 的要求。

7.2 包装：内包装符合 GB9683 的要求。外包装符合 GB/T6543 的要求，箱内附有产品质量合格证。

7.3 运输：运输过程中严禁日晒、雨淋、防压，运输工具必须清洁，不得与有毒有污染物品混装混运。

7.4 贮存：在常温、干燥、和通风良好条件下存放，应防潮隔湿，严禁与地面之间接触，不得与易燃、腐蚀、有毒有害物品共同存放。成品堆放必须有垫板，离地 20cm 以上，离墙 30cm 以上。成品入库必须依照先进先出的原则，依次出库。

7.5 保质期：常温、干燥、和通风良好条件下保存，开袋后需冷藏，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	果包仁制品	标准主要起草人	张缓缓
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》、《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》要求，并依据 GB16325《干果食品卫生标准》质量要求，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 GB16325《干果食品卫生标准》要求，报自治区卫计委受理后备案。			
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 GB16325《干果食品卫生标准》制定：水分、总酸、，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 B₁，参照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅、总砷，参照 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定：酸价、过氧化值、大肠菌群。参照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定：致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）。 指标中水分依据 GB5009.3 测定，总砷依据 GB5009.11 测定，铅依据 GB5009.12 测定，黄曲霉毒素 B₁ 依据 GB5009.22 测定。二氧化硫残留量依据 GB5009.34 测定，过氧化值依据 GB5009.227 规定的方法测定。酸价依据 GB5009.229 规定的方法测定。总酸依据 GB/T12456 测定，大肠菌群：按 GB4789.3 规定的方法测定。致病菌：按 GB4789.4、GB4789.10、GB4789.36 规定的方法测定。净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。核桃仁、巴旦木仁、杏仁：选用表面无裂口，无破损，无虫蛀，无霉变，无异味，符合 GB2762 和 GB2763、GB19300 的规定。红枣：符合 GB/T5835 的规定。葡萄干：符合 NY/T705 的规定。枸杞：符合 GB/T18672 的规定。生产用水：符合 GB5749 的规定。食品添加剂的添加量符合 GB2760 的规定。食品标签符合 GB7718 和 GB28050 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》；GB5749《生活饮用水卫生标准》； 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》；GB16325《干果食品卫生标准》			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因 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。国标中干果铅$\leq 1.0\text{mg/kg}$，本标准制定铅$\leq 0.8\text{mg/kg}$。坚果铅$\leq 0.2\text{mg/kg}$，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 8 月 10 日-8 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。			