

Q/STD

新疆沙土地农业科技开发有限公司洛浦分公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/STD 0004S—2018

水果坚果制品



2018-7-20 发布

2018-9-10 实施

新疆沙土地农业科技开发有限公司洛浦分公司发 布

前 言

本标准在编写过程中,根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《标准化法》有关规定,按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第一部分:标准的结构和编写规则》,参照了国家有关标准,根据本厂生产的实际情况制定了该产品标准。

本标准由新疆沙土地农业科技发展有限公司洛浦分公司提出。

本标准由新疆沙土地农业科技发展有限公司洛浦分公司组织起草。

本标准主要起草人:刘泱岐

本标准批准人:杨建中

本标准于 2018 年 7 月 20 日首次发布。



水果坚果制品

1 范围

本标准规定了坚果水果制品的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以熟制或不熟制坚果与籽类（榛子仁、核桃仁、扁核桃仁、山核桃、腰果、碧更果仁、开心果仁、夏威夷果仁、杏仁、南瓜子仁、松子仁、葵花籽仁、板栗仁、花生仁）添加或不添加水果干类（枣片、黑葡萄干、红玫瑰葡萄干、绿葡萄干、苹果干、芒果干、枸杞、黑果枸杞、黑加仑干、无花果干、杏干、蓝莓干、蔓越莓干、桑椹干、甜瓜干、桃干、山楂干、猕猴桃干）经原料经挑选、混合、称量、包装加工而成的坚果水果制品。

2 规范性引用文件

下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。

GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	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
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	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
GB4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
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
GB 5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中的过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中的酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB 14881	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
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量

GB/T 191	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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 技术要求

3.1 原辅料及生产加工过程卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 坚果与籽类（榛子仁、核桃仁、扁桃仁、山核桃、腰果、碧更果仁、开心果仁、夏威夷果仁、杏仁、南瓜子仁、松子仁、葵花籽仁、板栗仁、花生仁）应符合 19300 的规定。

3.1.3 水果干类（枣片、黑葡萄干、红玫瑰葡萄干、绿葡萄干、苹果干、芒果干、枸杞、黑果枸杞、黑加仑干、无花果干、杏干、蓝莓干、蔓越莓干、桑椹干、甜瓜干、桃干、山楂干、猕猴桃干）应符合 GB16325 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB5749 的规定。

3.1.5 包装材料：内包装复合食品包装袋应符合 GB9683 的规定。塑料复合膜、袋应符合 GB/T10004 的要求。纸袋符合 GB4806.8 的规定，塑料盒符合 GB4806.7 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

3.1.6 生产规范：生产中应符合 GB14881 的规定。

3.2 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
形态	本品具有的形态，无虫蛀、无霉变	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观其果实是否完好、无虫蛀，色泽是否正常，有无异味，品尝其味。
色泽	本品具有的色泽	
气味	气味香正，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味，纯正清甜	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分, g/100g $\leq$	25	GB5009.3
二氧化硫 g/kg $\leq$	水果干制品 0.1	GB5009.34
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	水果干制品 0.9 坚果仁及籽类 0.15	GB5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg $\leq$	花生仁 0.5	GB5009.15
过氧化值(以脂肪计) g/100g $\leq$	生干: 坚果 0.08、籽类 0.4; 熟制: 葵花籽 0.8、其他 0.5	GB5009.229
酸价(KOH) mg/kg $\leq$	3	GB5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg $\leq$	熟制坚果与籽类 5.0, 花生仁 20	GB5009.223
展青霉素 μ g/kg $\leq$	50	GB5009.185

备注：1、农药残留量符合 GB2763 的规定。 2、铅指标严于 GB2762。

3、展青霉素仅适用于添加苹果干、山楂干的产品。

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定

表 3 致病菌指标

项目	采样方案与限量(若非指定,均匀/25g 表示)				检验方法
	n	c	n	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB478.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB4789.15

注:霉菌仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。

3.5 本产品未添加任何食品添加剂。

3.6 净含量及允许负偏差

净含量及允许负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 试验方法

净含量允许短缺量:按JJF1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批及抽样

5.1.1 组批

同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.1.2 抽样

抽样方法:同一批次产品抽样基数总质量不得少于 20kg。随机抽取 12 个包装(总质量不得少于 2kg),将所抽样品分成 2 份,1 份检验,1 份备查。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品出厂前应由生产厂家进行检验,合格后出具产品合格证方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目:感官、水分、净含量、二氧化硫残留、大肠菌群。

5.3 型式检验

型式检验的项目为本标准规定的全部项目,型式检验周期每年一次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与型式检验结果差异较大时;
- d) 国家有关执法监督机构提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 项目不符合本标准规定时,可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、标签、运输、贮存

6.1 包装

6.1.1 包装袋应符合 GB9683、GB4806.7 的要求,包装应能保证产品的质量。

6.1.2 产品包装规:根据客户需求而定。

6.1.3 销售包装必须完整、严密、封品牢固,不易散包。

6.2 标志、标签



产品标签符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求，在标签上标明：品名名称、配料表、净含量、产品执行标准号、食品生产许可证编号、果之含量、生产日期、生产单位、产地、生产地址及电话、贮存条件、营养成分表。包装图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.3 贮存

产品应储存在清洁、通风、干燥的库房内，防止污染；堆垛应离墙离地不少于 20cm。

6.4 运输

运输工具必须符合卫生要求，严防日晒、雨淋，不得与有毒、有害物质混装、混贮、混运。

6.5 保质期

在符合本标准上述贮存运输条件下，保质期为18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	坚果水果制品	标准主要起草人	刘洪岐
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》的编写要求，依据 GB 16325《水果食品卫生标准》、19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》编写了此标准，并经过相关检验部门的检验验证，符合相关标准的要求。报自治区卫计委备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 原料要求：坚果与籽类（榛子仁、核桃仁、扁核桃仁、山核桃、腰果、碧更果仁、开心果仁、夏威夷果仁、杏仁、南瓜子仁、松子仁、葵花籽仁、板栗仁、花生仁）应符合 19300 的规定。水果干类（枣片、黑葡萄干、红玫瑰葡萄干、绿葡萄干、苹果干、芒果干、枸杞、黑果枸杞、黑加仑干、无花果干、杏干、蓝莓干、蔓越莓干、桑椹干、甜瓜干、桃干、山楂干、猕猴桃干）应符合 GB16325 的规定。 生产工艺：以熟制或不熟制坚果与籽类（榛子仁、核桃仁、扁核桃仁、山核桃、腰果、碧更果仁、开心果仁、夏威夷果仁、杏仁、南瓜子仁、松子仁、葵花籽仁、板栗仁、花生仁）添加或不添加水果干类（枣片、黑葡萄干、红玫瑰葡萄干、绿葡萄干、苹果干、芒果干、枸杞、黑果枸杞、黑加仑干、无花果干、杏干、蓝莓干、蔓越莓干、桑椹干、甜瓜干、桃干、山楂干、猕猴桃干）经原料经挑选、混合、称量、包装加工而成的坚果水果制品。			
相关指标、限量：根据 GB16325《干果食品卫生标准》感官指标、水分指标；根据 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌；根据 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂的使用标准》制定了二氧化硫；根据 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、展青霉素；根据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定了铅、镉指标；根据 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽实食品》制定了过氧化值、酸价、大肠菌群、霉菌指标；生产中应符合 GB14881 的规定。 净含量按 JJF 1070 规定执行。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 各指标的检验方法：水分：按 GB5009.3 规定的方法测定； 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定；镉：按 GB5009.15 规定的方法测定；黄曲霉毒素 B1：按 GB5009.22 规定的方法测定；二氧化硫：按 GB5009.34 规定的方法测定；过氧化值：按 GB5009.227 规定的方法测定；酸价：按 GB5009.229 规定的方法测定；展青霉素：按 GB5009.185 的方法测定；大肠菌群按：按 GB4789.3 平板计数法规定的方法测定；霉菌：按 GB4789.15 规定的方法测定；沙门氏菌：按 GB4789.4 规定的方法测定；金黄色葡萄球菌：按 GB4789.10 中第二法规定方法测定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 《中华人民共和国食品安全法》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂的使用标准》、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》、GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽实食品》GB16325《干果食品卫生标准》			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明			

本标准铅指标严于国家标准。水果干制品铅指标从 1.0mg/kg 下降到 0.9mg/kg。坚果仁及籽类铅从 0.2mg/kg 下降到 0.15mg/kg

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

企业标准经 2018 年 9 月 10 日-9 月 30 日在新疆卫生监督所网公示，公示期间未收到意见。

