

Q/GTF

乌鲁木齐市广泰峰糖酒有限公司
食品 安全 企业 标准

Q/GTF0002S-2018

果夹仁制品

2018-08-10 发布

2018-10-15 实施

乌鲁木齐市广泰峰糖酒有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《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 标准的结构和编写规则》的要求，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由乌鲁木齐市广泰峰糖酒有限公司提出。

本标准由乌鲁木齐市广泰峰糖酒有限公司起草。

本标准起草人：张小燕。

本标准批准人：张小燕。

本标准于2018年8月10日首次发布。

果夹仁制品



1 范围

本标准规定了果夹仁制品的技术要求、试验方法、检验规则、包装、标识、贮存、运输的要求。

本标准适用于以干制红枣、杏肉干、无花果干的一种为原料，经拣选、清洗、去核（或不去核）、干燥、夹入生干坚果仁（核桃仁、甜杏仁），熟制坚果仁及籽类（巴旦木仁、葵花籽仁、松子仁、花生仁、开心果仁、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁）、芝麻、蔓越莓干、蓝莓干、草莓干、葡萄干、黑加仑干、枸杞干中的一种或几种，经包装或真空包装制成的果夹仁制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文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
GB4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB4806.7	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
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5009.15	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
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
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB16325	干果制品卫生标准
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
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/T5835	干制红枣

- GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB/T10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 GB/T11761 芝麻
 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令第 75 号(2005)《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的卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 干制红枣符合 GB/T5835 的规定, 杏肉干、无花果干、蔓越莓干、蓝莓干、草莓干、葡萄干、黑加仑干、枸杞干符合 GB16325、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.3 生干坚果仁(核桃仁、甜杏仁)、熟制坚果仁及籽类(巴旦木仁、葵花籽仁、松子仁、花生仁、开心果仁、榛子仁、腰果仁、夏威夷果仁)符合 GB19300 的规定。芝麻符合 GB/T11761 的规定。

3.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定。

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

3.1.6 生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.2 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	检验方法
色 泽	应具有该品种应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中, 在自然光下观察色泽和状态, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
滋味和气味	具有该产品应有的风味, 无异味	
组织形态	具有该产品应有的形态, 无虫蛀, 无霉变	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	检验方法
水分, %	≤ 25	GB5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 水果干制品 0.9 坚果仁及籽类 0.15	GB5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 花生仁 0.5	GB5009.15
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 坚果仁及籽类 3	GB5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 生干坚果仁 0.08 熟制坚果仁及籽类 0.50	GB5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 花生仁 20	GB5009.22

	其他熟制坚果仁及籽类	5.0	
二氧化硫残留量, mg/kg	≤	水果干制品	0.1
注: 1、农药残留量符合 GB2763 的规定。 2、铅指标严于 GB2762 的规定。 3、本品不添加任何食品添加剂。			

GB5009.34

3.4 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 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌, CFU/g	≤25				GB4789.15
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	GB4789.10 第二法
备注: 霉菌仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品检测。 大肠菌群仅适用于坚果与籽类食品检测。 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌仅适用于水果干制品检测。					

3.5 净含量及允许短缺量

符合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》的规定。按 JJF1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

同一品种、同一生产日期、同一规格、同一贮存条件下存放的产品为同一批次产品。

4.2 抽样

抽样方法: 抽样基数不少于 20kg, 从同一批次的产品随机抽取不少于 2kg (不得少于 12 个独立包装) 的样品, 分成两份, 一份为检样, 一份为备检样。

4.3 出厂检验

4.3.1 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。

4.3.2 出厂检验项目为: 感官、水分、二氧化硫残留量、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中, 每年进行两次型式检验, 但在下列情形之一的也应进行型式检验:

- 新产品试制鉴定时;
- 停产半年以上, 恢复生产时;
- 当原料、工艺有较大变动, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

4.4.2 型式检验为本标准第 3 章 3.2~3.5 的所有项目。

4.5 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。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签标志

符合 GB7718、GB28050 的要求。在包装上标明：产品名称、配料表、营养成分表、生产日期、保质期、净含量、贮存条件、食用方法、执行标准、生产许可证号、生产厂名、厂址、产地。包装储运图标符合 GB/T191 的要求。

5.2 包装

内包装复合食品包装袋符合 GB9683 的要求。塑料复合膜、袋符合 GB/T10004 的要求。纸袋符合 GB4806.8 的规定，塑料盒符合 GB4806.7 的规定，规格为 100g/袋，200g/袋，500g/袋，可按客户要求发展其他包装规格。外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

5.3 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。运输中防止挤压、污染、雨淋和暴晒，有覆盖物，装卸时轻拿轻放。

5.4 贮存

在常温下存放，避免阳光直射，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，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。

5.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下，定型包装产品自生产之日起保质期：保质期为 6-12 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	果夹仁制品	标准主要起草人	张小燕
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）制定目的： 本企业标准的制定目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。 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》、《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》、GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》要求，编写了本标准，经过产品验证合格，报自治区卫生与计划生育委员会受理后备案。			
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） 主要技术指标设置： 依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅、镉指标。 依据 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽实食品》制定酸价、过氧化值、大肠菌群、霉菌指标。 依据 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定：二氧化硫残留量。 依据 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 指标， 依据 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中即食果蔬制品制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）。 根据产品特点制定感官、水分指标。 检测方法：感官检验：取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。水分按 GB5009.3 规定的方法测定。铅按 GB5009.12 规定的方法测定。镉按 GB5009.15 规定的方法测定。二氧化硫残留量按 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：GB5009.229 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 平板计数法规定的方法测定。霉菌按 GB4789.15 规定的方法测定。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）按 GB4789.4、GB4789.10 第二法规定的方法测定。净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》 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》 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》			
严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明 本标准与国家标准比较，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中水果制品铅$\leq 1.0\text{mg/kg}$，坚果及籽类铅$\leq 0.2\text{mg/kg}$，通过原料的产地的选择，原料收购质量控制及对生产设备的材质的要求，降低了铅的污染。本企业制定水果干制品铅$\leq 0.9\text{mg/kg}$，坚果仁及籽类铅$\leq 0.15\text{mg/kg}$，指标严于GB2762的规定。			
公示意见 企业标准经 2018 年 9 月 10 日—2018 年 9 月 30 日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。			