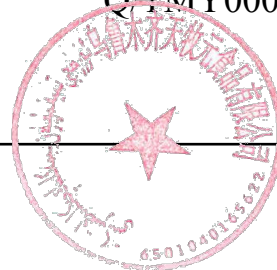


Q/TMY

乌鲁木齐天牧元食品有限公司
食品 安全 企业 标准

Q/TMY0004S-2020



风味坚果仁糖果

2019-12-25 发布

2020-02-15 实施

乌鲁木齐天牧元食品有限公司 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，参照国家相关标准，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。

本标准由乌鲁木齐天牧元食品有限公司提出；

本标准由乌鲁木齐天牧元食品有限公司起草；

本标准起草人：宋剑刚；

本标准批准人：宋剑刚；

本标准于 2019 年 12 月 25 日首次发布。

风味坚果仁糖果

1 范围

本标准规定了风味坚果仁糖果的技术要求、试验方法、检验规则、包装、标识、贮存、运输的要求。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖、蜂蜜为主要原料，添加核桃仁、花生仁、巴旦木仁、腰果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、芝麻、杏仁、食用盐、香辛料中的几种，经烘烤或干燥、油炸或不油炸、裹糖加工、成型、包装或真空包装制成的风味坚果仁糖果。

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。

GB2721	食品安全国家标准 食用盐
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
GB4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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
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
GB13104	食品安全国家标准 食糖
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB16325	干果食品卫生标准
GB17399	食品安全国家标准 糖果
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
GB/T11761	芝麻
GB/T15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T20883	麦芽糖
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 产品定义

风味坚果仁糖果：以白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、核桃仁、花生仁、巴旦木仁、腰果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、芝麻、杏仁、食用盐、香辛料中的几种，经烘烤或干燥、油炸或不油炸、裹糖加工、成型、包装或真空包

装制成的风味坚果仁糖果。

4 技术要求

4.1 原辅料及生产加工过程的卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 核桃仁、花生仁、巴旦木仁、腰果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、杏仁，无虫蛀、无霉变，符合 GB19300 的规定。芝麻符合 GB/T11761 的规定。

4.1.3 食用盐符合 GB2721 的规定，香辛料符合 GB/T15691 的规定。

4.1.4 白砂糖符合 GB13104 的规定，麦芽糖浆符合 GB/T20883 的规定。

4.1.5 蜂蜜符合 GB14963 的规定。

4.1.6 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.2 生产加工过程的卫生要求：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	检验方法
外观、色泽	符合相应产品的外观特性，具有正常产品的色泽	GB17399
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异臭	
状态	符合相应产品的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物	

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	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB5009.22
备注：1、本品不添加任何食品添加剂。 2、农药残留限量符合 GB2763 的规定。 3、铅指标严于 GB2762 的规定。		

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3

4.6 净含量允许短缺量

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。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。



5.3 出厂检验

5.3.1 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。

5.3.2 出厂检验项目为：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 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：

- 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；

5.4.2 型式检验为本标准第 4 章 4.3~4.6 的所有项目。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签标志：符合 GB7718、GB28050 的要求。包装储运图标符合 GB/T191 的要求。

6.2 包装：复合食品包装袋符合 GB4806.7、GB9683 的要求。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。

6.3 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。

6.4 贮存：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。成品应离地离墙放置。

6.5 保质期：在常温贮存的条件下，保质期为 12 个月。
