

# Q/YZSP

新疆优珍食品科技有限公司  
食品安全企业标准

Q/YZSP 0001S-2020

## 果包仁干制品



2020-04-18 发布

2020-04-28 实施

新疆优珍食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准根据《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》要求编写。参照国家相关标准，并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。

本标准由新疆优珍食品科技有限公司提出。

本标准由新疆优珍食品科技有限公司起草。

本标准起草人：蔡森彬、曾凡军。

本标准批准人：蔡森彬。

本标准于 2020 年 4 月 18 日首次发布。



# 果包仁干制品

## 1 范围

本标准规定了果包仁干制品的技术要求、试验方法、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、贮存、运输的要求。

本标准适用于以杏干、干制红枣、无花果干、葡萄干的一种（或多种）为原料，经清洗、干燥、去核（或不去核），包裹生干或熟制（巴达木仁、核桃仁、花生仁、腰果仁、杏仁、瓜子仁、开心果仁、腰果仁、碧根果仁），包装制成的果包仁干制品。

## 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量限量
GB 4789. 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
GB 4789. 15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789. 36	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
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	食品中的铅的测定
GB 5009. 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. 227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009. 229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB 19300	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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 12456	食品中总酸的测定方法	
JJF 1070	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 原料要求:

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。农药最大残留量限量符合 GB2763 的规定。杏干、干制红枣、无花果干、葡萄干符合 GB16325 的规定。巴达木仁、核桃仁、花生仁、腰果仁、杏仁、瓜

子仁、开心果仁、腰果仁、碧根果仁符合 GB19300 的规定。

3.1.2 生产加工过程要求符合 GB14881 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
滋味气味	不应有酸败等异味	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察，嗅其滋味，看其杂质，霉变粒以粒数比计，具体检验方法见 GB19300-2014 附录 A
霉变粒/%	≤0.5	
杂质	无肉眼可见外来异物	

### 3.3 理化指标

理化指标符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/g/100g（仅限于含有葡萄干产品）	≤20	GB 5009.3
总酸/ g/100g（仅限于含有葡萄干产品）	≤2.5	GB/T 12456
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.18	GB5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH）/ mg/g	≤3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/g/100g	≤0.08	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> μg/kg	≤5.0	GB 5009.22

备注：1、本产品未使用食品添加剂。2、铅严于 GB2762 的规定。

### 3.4 微生物限量

应符合表 3 要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定，均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3 平板计数法
霉菌 ≤	25				GB4789.15

注：<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

### 3.5 致病菌

应符合表 4 要求。

表 4 致病菌限量

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	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	-	GB 4789.36

### 3.6 净含量

净含量偏差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》。净含量检测按 JJF1070 规定方法测定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一品种、同一等级、同一批原料加工包装规格的产品为一个检验批次。

## 4.2 抽样方法

在检验外包装后，按每批总箱数 3%抽样，抽样数量按照试验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

## 4.3 出厂检验

出厂检验项目为：感官、净含量、大肠菌群。

## 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应经从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2-3.6 全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

## 4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标签、标志

标签符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求。包装图示标志符合 GB/T191 的规定。

### 5.2 包装

塑料复合食品包装袋符合 GB9683 的规定。产品外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。包装规格根据客户要求确定。

### 5.3 运输

运输工具保持清洁、卫生，运输过程中防雨、防潮、防晒，运输时产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

### 5.4 贮存

产品贮存在干燥、通风的库房中；有防蝇防鼠措施。垫板与地面距离不底于 10cm，距墙面 30cm 以上。不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

### 5.5 保质期

在规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为 18 个月。详细保质期以外包装标识为准。

## 新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	果包仁干制品	标准主要起草人	蔡森彬、曾凡军
<b>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</b>			
<p>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》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的要求编撰，按照 GB16325《干果食品卫生标准》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，报自治区卫生健康委员会备案。</p>			
<b>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）</b>			
<p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。农药最大残留量限量符合 GB2763 的规定。杏干、干制红枣、无花果干、葡萄干符合 GB16325 的规定。巴达木仁、核桃仁、花生仁、腰果仁、杏仁、瓜子仁、开心果仁、腰果仁、碧根果仁符合 GB19300 的规定。混合后符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。</p> <p>按照 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定感官、酸价、过氧化值、微生物指标。按照 GB16325《干果食品卫生标准》制定了水分、总酸指标。</p> <p>按照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定了黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。</p> <p>按照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌指标。</p>			
<b>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</b>			
<p>水分按 GB5009.3 规定的方法测定。总酸按 GB/T12456 规定的方法测定。铅按 GB5009.12 的规定方法测定。酸价按 GB5009.229 规定的方法测定。过氧化值按 GB5009.227 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 按 GB5009.22 规定的方法测定。大肠菌群按 GB4789.3 规定的方法检验、霉菌按 GB4789.15 规定的方法检验、沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法检验、金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 规定的方法检验。大肠埃希氏菌 O157:H7 按 GB4789.36 规定的方法测定。净含量按 JJF1070 规定执行。</p>			
<b>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）</b>			
<p>《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》、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》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量限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》</p>			
<b>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</b>			
<p>标准制定铅（以 Pb 计）≤0.18mg/kg。严于国家标准 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅（以 Pb 计）≤0.20mg/kg 的要求。</p>			
<b>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</b>			
<p>已经新疆卫生监督网进行了 20 天（ ）的公示，没收到修改意见。</p>			