

Q/SLX

云 南 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/SLX 0002 S—2012

核桃仁

云南省卫生厅食品安全企业标准备案专用章
备案号: 531099 S-2012
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2012年12月31日至2015年12月30日
版本保密形式: 公开

2012-11-30 发布

2012-12-31 实施

昌宁十里香食品有限公司 发布

前 言

我公司生产加工的核桃仁是以云南薄壳核桃为原料，经脱壳、去杂、分选、包装等工艺加工而成。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照 GB 16326-2005《坚果食品卫生标准》及 GB 19300-2003《烘炒食品卫生标准》的规定制定。其余指标根据《炒货食品及坚果制品生产许可证审查细则（2006 版）》及产品实际制定。

本标准由昌宁十里香食品有限公司厂提出并起草。

本标准主要起草人：陈正国、尹黎光。

核桃仁

1 范围

本标准规定了核桃仁的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以云南薄壳核桃为原料，经脱壳、去杂、分选、包装等工艺加工而成的薄壳核桃。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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 酵母和霉菌计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

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 14881 食品企业通用卫生规范

GB 16326 坚果食品卫生标准

GB/T 20398 核桃坚果质量等级

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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 原料

3.1.1 核桃：充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味等。无杂质，未经有害化学漂白处理。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	半仁或四分之一仁、碎仁，半仁或四分之一仁的仁粒较饱满，无虫蛀，无霉变，无异味。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	黄白色或浅琥珀色、琥珀色，娘青核桃仁为浅紫色。	
气味与滋味	具有核桃仁应有的气味，味稍涩。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
含水率, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
脂肪含量, g/100g	≥ 56.0	GB/T 5009.6
蛋白质含量, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 4.0	按 GB/T 16326 提取，
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.08	按 GB/T 5009.37 测定
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB/T 5009.22
二氧化硫残留量	按 GB 2760 执行	GB/T 5009.34

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30	GB/T 4789.3-2003
霉菌, CFU/g	≤ 25	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤ 25	
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批及抽样

5.1.1 组批

以同一品种的原料、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

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 20kg；抽取不少于 12 个独立包装样品，样品总量不得少于 2000g，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.2 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、含水率、大肠菌群。

5.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不合格时，判该批产品为不合格品。其余项目不合格时，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、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙 20cm 以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

6.5 保质期

在符合本标准上述贮存运输条件下，非真空包装保质期为 6 个月，冷藏（温度 2℃～5℃）为 12 个月；真空包装保质期为 12 个月。

