

Q/DD

新疆大地食品有限公司
食品安全企业标准

Q/DD0008S-2023



坚果制品

2023-08-08 发布

2023-09-01 实施

新疆大地食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，按照国家相关标准，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。

本标准由新疆大地食品有限公司提出。

本标准由新疆大地食品有限公司起草。

本标准起草人：李丹嵘

本标准批准人：孙伟华

本标准于 2023 年 08 月 08 日首次发布。



坚果制品

1 范围

本标准规定了坚果制品的技术要求，试验方法、检验规则、包装、标识、贮存、运输的要求。

本标准适用于以坚果及籽类为主要原料，添加或不添加水果干制品、蔬菜干制品、谷物碾磨加工品、豆类、生姜、红枣、红糖、核桃仁、腰果仁、姜、食糖、食用淀粉、阿胶、银耳、椰子粉、桂花、乳粉、干酪或再制干酪粉、食用植物油、食用盐、白砂糖中的一种或几种为辅料、添加或不添加食品添加剂，经炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合、加工、包装（或真空包装）制成的坚果制品。

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标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB2716	食品安全国家标准 植物油
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
GB4789.3	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
GB5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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
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
GB5420	食品安全国家标准 干酪
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
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
GB19644	食品安全国家标准 乳粉
GB25192	食品安全国家标准 再制干酪
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/T10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T35885	食品安全国家标准 红糖

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【2005】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 坚果及籽类符合 GB19300 的规定。水果干制品无病害、无虫蛀、无霉变、大小均匀，均符合 GB16325、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。植物油符合 GB2716 的规定。
- 3.1.3 乳粉符合 GB19644 的规定。干酪符合 GB5420 的规定。再制干酪粉符合 GB25192 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。食糖符合 GB13104 的规定。红糖符合 GB35885 的规定。食用盐符合 GB2721 的规定。
- 3.1.4 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 3.1.5 生产用水符合 GB5749 的规定。
- 3.2 生产加工过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

3.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽，组织形态和杂质，嗅其气味，冲调后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的气、滋味，无焦糊、酸味及其他异味	
组织形态	颗粒状和粉付，无结块、无霉变、	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

3.4 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
水分, g/100g	≤ 20	GB5009. 3
铅(以 Pb 计) ,mg/kg	≤ 0. 15	GB5009. 12
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3. 0	GB5009. 229
过氧化值（以脂肪计), g/100g	≤ 0. 5	GB5009. 227
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤ 5. 0	GB5009. 22
备注：1、农药残留限量符合 GB2763 的规定。 2、铅指标严于 GB2762 的规定。 3、食品添加剂使用量符合 GB2760 的规定。		

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

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	
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

3.6 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 每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，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；

4.4.2 型式检验为本标准第 3 章 3.3~3.6 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。微生物限量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。包装储运图标符合 GB/T191 的要求。

5.2 包装：食品包装袋符合 GB9683、GB/T10004 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。

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：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，没有日光直射，并设有防鼠、防蝇、防尘设施。成品堆放必须有垫板，离地离墙分类存放。

5.5 保质期：在本标准规定的条件下，产品自生产之日起最长保质期为 12 个月，保质期以标签上标示为准。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	坚果制品	标准主要起草人	李丹嵘
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 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/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》要求，并依据 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，上报受理备案。			
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：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。坚果及籽类符合 GB19300 的规定。水果干制品无病害、无虫蛀、无霉变、大小均匀，均符合 GB16325、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。植物油符合 GB2716 的规定。乳粉符合 GB19644 的规定。干酪符合 GB5420 的规定。再制干酪粉符合 GB25192 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。食糖符合 GB13104 的规定。红糖符合 GB35885 的规定。食用盐符合 GB2721 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水符合 GB5749 的规定。生产加工过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。 主要技术指标： 按照 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； 按照 GB2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅指标； 按照 GB19300 《食品安全国家标准 坚果与籽实食品》制定感官要求、酸价、过氧化值、大肠菌群指标； 按照 GB29921 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定沙门氏菌指标。 根据产品特点制定水分指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官要求：按 GB19300 规定的方法测定。水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B₁：按 GB/T18979 规定的方法测定。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。大肠菌群：按 GB4789.3 平板计数法规定的方法测定。沙门氏菌：按 GB4789.4 规定的方法测定。净含量及允许短缺量：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，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） 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》 GB19300 《食品安全国家标准 坚果与籽实食品》			
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 GB2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅≤0.2mg/kg，通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定铅≤0.15mg/kg，指标严于 GB2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 企业标准经 2023 年 月 日——2023 年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站上公示，公示期间未收到意见。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆大地食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市沙依巴克区西山西街春兰巷 11-1-2 号			
法定代表人/负责人		孙伟华	联系电话	17799122333	
企业备案事项联系人		骆发忠	联系电话	13999290491	
企业标准名称		坚果制品	企业标准编号	Q/DD0008S-2023	
适用的食品类别与代码		加工坚果与籽类制品 04.05.02			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准
			标准名称（标准号）	项目指标值	指标值
		坚果制品 铅（以 Pb 计）/ mg/kg	GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	铅（以 Pb 计） ≤0.2mg/kg；	铅（以 Pb 计）≤ 0.15mg/kg
				可另附页说明	
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺		一、本企业提交的企标标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企标标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企标标准备案信息【备案登记表及企标标准文本（含编制说明）】。			
法定代表人签字： 					
企业（盖章）  2023 年 08 月 08 日					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。