

Q/YHY

新疆叶河源果业有限公司 食品安全企业标准

Q/YHY 0002S—2023

果夹仁制品



2023 - 08-30 发布

2023 - 09- 30 实施

新疆叶河源果业有限公司 发布



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，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。

本标准由新疆叶河源果业有限公司提出；

本标准由新疆叶河源果业有限公司起草；

本标准起草人：杜飞云、李爽、杨家荣、郭梦如、吴旷雷、李剑雄、张洋；

本标准批准人：吴晨霞；

本标准于2023年8月30日首次发布。



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、标签、运输和贮存。

本标准适用于以干制红枣为原料，经清洗、干燥、挑拣、去核，夹入核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、葵花籽仁、松籽仁、腰果仁、榛子仁、芝麻、葡萄干、枸杞等干果、坚果仁，真空或不真空包装制成的果夹仁制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
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	食品中铅的测定
GB 5009. 15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
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. 185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
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 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定
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 预包装食品中致病菌限量
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 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
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、葡萄干、枸杞等水果干制品符合 GB 16325、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3 核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、葵花籽仁、松籽仁、腰果仁、榛子仁、芝麻等坚果仁符合 GB 19300 的规定。

3.1.4 生产用水符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

3.2 感官要求

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
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、气味	不应有酸败等异味	
组织形态	具有该产品应有的形态、无虫蛀、无霉变、无异味、无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

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
水分, g/100g	≤ 25	GB 5009.3
总酸(以苹果酸计), g/100g	≤ 葡萄干 2.5	GB 12456
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 水果干制品 0.49 坚果仁及籽类 0.19	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 花生仁 0.5	GB 5009.15
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 坚果仁及籽类 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 生干坚果 0.08 生干籽类 0.40	GB 5009.227

		熟制葵花籽 0.80	熟制其他 0.50	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	花生仁 20	其他熟制坚果仁及籽类 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤		50	GB 5009.185
注：1、农药残留量应符合 GB 2763 的规定。 2、铅严于 GB 2762 的规定。 3、除产品原料中含有的二氧化硫残留外，本产品生产过程中未添加任何食品添加剂。 4、展青霉素仅限以苹果干、海棠果干、山楂干为原料制成的产品。				

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 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 ^c	5	2	10	10 ²	GB4789.3 平板计数法
霉菌 ^b	≤25				GB4789.15
注： ^a 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。 ^b 霉菌仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。 ^c 大肠菌群仅适用于坚果与籽类食品。					

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

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	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB4789.10
注：沙门氏菌仅适用于水果干制品、即食坚果与籽类食品（烘炒类、油炸类、膨化类熟制坚果与籽类食品除外）。 金黄色葡萄球菌仅适用于水果干制品。					

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。检验按 JJF1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

同一品种、同一批原料、同一生产日期的产品为一个批次。

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、水分、大肠菌群（仅适用于坚果与籽类食品）、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) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 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。微生物限量不合格不得复检。

5 标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签

标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关标准的规定。包装储运图符合 GB/T191 的要求。

5.2 包装

食品包装用塑料袋符合 GB9683、GB/T10004、GB4806.7 的规定，食品包装用纸袋符合 GB4806.8 的规定，塑料包装用盒（罐）符合 GB4806.7 的规定，规格为 100g/袋、200g/袋、500g/袋，也可根据市场需要设置其他包装规格。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

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。

兵团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	桂飞云、李爽、杨家荣、郭梦如、吴旷雷、李剑雄、张洋
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按照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》、《中华人民共和国食品安全法》、GB16325《干果食品卫生标准》、GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽实食品》规定执行，通过对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<p>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）</p> <p>1. 食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。干制红枣、葡萄干、枸杞等水果干制品符合 GB 16325、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、葵花籽仁、松籽仁、腰果仁、榛子仁、芝麻等坚果仁符合 GB 19300 的规定。生产用水符合 GB 5749 的规定。</p> <p>2. 生产工艺：以干制红枣为原料，经清洗、干燥、挑拣、去核，夹入核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、葵花籽仁、松籽仁、腰果仁、榛子仁、芝麻、葡萄干、枸杞等干果、坚果仁，真空或不真空包装制成的果夹仁制品。生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。</p> <p>3. 食品安全相关的指标、限量、技术要求符合 GB19300、GB16325、GB2760、GB2761、GB2762 的规定。</p> <p>4. 根据产品特点制定感官要求、水分指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求检验：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。总酸按 GB12456 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。过氧化值按 GB5009.227 规定的方法测定。酸价按 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。展青霉素按 GB5009.185 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。沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 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。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
<p>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）</p> <p>本标准的标准名称、（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、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
<p>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</p> <p>本企业制定坚果仁及籽类铅$\leq 0.19\text{mg/kg}$，水果干制品铅$\leq 0.49\text{mg/kg}$，指标严于GB2762的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>标准于2023年 月 日至2023年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站公示，期间没有（有）收到修改意见。</p>			

