

Q/SSY

乌鲁木齐上善元科技有限公司

食 品 安 全 企 业 标 准

Q/SSY0008S—2025

干法脱衣核桃仁

2025-07-07发布



2025-07-09实施

乌鲁木齐上善元科技有限公司

发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

附录 A 为资料性附录。

本标准由乌鲁木齐上善元科技有限公司及附录A中所列企业共同提出并起草，本标准适用于附录A中总公司与子公司关系的企业共同使用。

本标准主要起草人：陈建国、张民伟、徐江霞、朱运坤

本标准批准人：陈建国。

本标准为2025年07月07日首次发布。

本标准有效期五年。

附 录 A

(资料性附录) 本标准适用企业名录

序号	生产企业名称	企业地址
1	乌鲁木齐上善元科技有限公司	新疆乌鲁木齐市(第十二师)经济技术开发区(头屯河区)兵团乌鲁木齐经济技术开发区杜鹃街7-9栋中国(新疆)自由贸易试验区
2	新疆上善元农业发展有限公司	新疆乌鲁木齐高新区(新市区)银藤街2302号101室中国(新疆)自由贸易实验区
3	叶城深蓝科技有限公司	新疆喀什地区叶城县叶城县恰尔巴格镇9村林果加工产业园3号厂房
4	新疆智囊科技有限公司	新疆乌鲁木齐高新区(新市区)银藤街2302号102号中国(新疆)自由贸易实验区
5	新疆棘善科技有限公司	新疆乌鲁木齐高新区(新市区)银藤街2502号A中国(新疆)自由贸易实验区



干法脱衣核桃仁

1 范围

本文件适用于干法脱衣核桃仁。

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本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 19300 食品安全国家标准坚果与籽类食品
GB 5009.4 食品安全国家标准食品中灰分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准食品中蛋白含量的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准食品中脂肪含量的测定
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 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 4789.1 食品安全国家标准食品微生物学检验总则
GB 4789.2 食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定
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 4789.15 食品安全国家标准食品微生物学检验霉菌和酵母计数
GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 核桃

核核桃，别名胡桃，胡桃科胡桃属乔木。

3.2 干法脱衣核桃仁

一种干脱衣核桃仁制备方法，通过粉碎及不同色选参数，得到颗粒状的、脱衣率达99.5%的核桃仁。

4 技术要求

4.1 原料

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 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
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，嗅其气味，品滋味。霉变粒以粒数比计，具体检验方法参照GB19300《坚果与籽类制品》的要求处理与测定。
霉变粒/% 干脱衣核桃仁 ≤	0.3	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3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
	生干	熟制	
	脱衣核仁	脱衣核桃仁	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)≤	0.08	0.50	样品前处理按GB19300《坚果与籽类制品》的要求处理与测定。
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)≤	3		

4.4污染物限量和真菌毒素限量

- 4.4.1污染物限量应符合 GB2762的规定。
4.4.2真菌毒素限量应符合 GB2761的规定。

4.5农药残留限量

应符合 GB2763 的规定。

4.6微生物限量

- 4.6.1致病菌限量应符合 GB29921的规定。
4.6.2熟制脱衣核桃仁及直接食用的生干脱衣核桃仁的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CFU/g表示)				检 验 方 法
	n	C	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB4789.3平板计数法
霉菌b≤	25				GB4789.15
a	样品的采集及处理按GB4789.1执行。				
b	仅适用于烘炒工艺加工的熟制脱衣核桃仁。				

4.7食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760的规定。

5 生产流程

5.1原辅料入厂检验入库

核桃仁经检验合格后，依照所检品质情况分别进入原锥形仓，原辅料必须来自合格评定的供应商，依照下述标准进行验收检验，验收合格后办理入库手续。原料选择应符合GB 14881—2013 食品安全国家标准《食品生产通用卫生规范》

5.2 分级

其工艺流程为风选→磁选→筛选→去石。原料的清理主要是去除物理危害，如筛选(清理筛)主要去除大杂、轻杂和部分小杂，杂质去除率应达95%以上。磁选(永磁板)板主要去除磁性杂质，表面处理可以除去泥土、部分污染物、微生物等，除铁效率(去除铁杂质量占原料中铁杂含量的百分比)应大于或等于96.5%。如果清理设备不能有效发挥作用，将造成对设备以及人身和消费者的伤害。清理后工序主要工艺指标：尘芥杂质不超过0.3%，其中砂石不超过0.02%，粮谷杂质不超过0.5%(已脱壳的异品种粮粒暂不计入)，灰分降低应不少于0.08%。

5.3 主要设备及工艺要求

生产设备要求符合GB 16798-2023的要求

5.3.1 风选：使用设备吸风分离器，指标要求风选出的杂质中不含正常完整油料；用途：去除轻杂和不完善粒杂质。

5.3.2 磁选：使用设备永磁滚筒，去除磁性杂质；指标要求磁性金属物 ≤ 0.003 g/Kg。

5.3.3 筛选：使用设备振动筛，去除油料中的大、小杂质和不完善粒杂质。振幅应在4.5—5.5 mm；指标要求杂质 $\leq 0.3\%$ 。

5.3.4 去石：使用设备重力分级去石机，砂石中是否含正常完整油料；用途：去除并肩石和杂质；指标要求沙石含量 $\leq 0.02\%$ 。

5.3.5 去壳制粉：根据核桃品种特性调整工艺，筛孔大小。去壳制粉工序主要工艺指标：去除率99%，内置风机温度控制30℃以内。

5.3.6 色选：根据复选油用毛仁料光学特性的差异，利用光电探测技术调整色选工二及分辨模式，分离复选油用毛仁料中的油料壳分拣出来。色选工序主要工艺指标：色选油用精仁料含阴阳料 $\leq 5\%$ ，色选油料壳不超过0.15%。色选壳中含阴阳料 $\leq 5\%$ ，其中精仁 $\leq 3\%$ 。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

同一批原料(配料)、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。抽样方法按照 GB/T 5524的要求执行。

6.2 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品经出厂检验合格后方可出厂，出厂检验项目按食品生产许可审查细则出厂检验要求项目执行。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的4.1-4.7的全部要求。但在下列情况之一时也进行型式检验

a) 新产品投产时； b) 产品停产半年以上，恢复生产时； c) 正式生产后，原料、设备、工艺有较大变化时，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) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3 判定规则

标识、包装不合格，允许进行整改后复检一次，以复检结果为准。产品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，则对同批次的留样备查产品进行检验、佐证，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

7 标志

7.1 预包装食品标签应符合 GB7718 和《食品标识管理规定》相关规定的要求。

8 包装、运输和贮存

8.1 内包装采用玻璃瓶、塑料瓶、塑料袋等方式，包装密闭完好，无泄漏现象。包装材料应符合相应国家标准和有关规定。外包装应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 运输工具清洁，产品不得与有毒、有害、有污染的物品混运输。运输中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋及挤压碰撞。

8.3 贮存场所应通风、干燥，避免与有毒、有害、有污染的物品混放。产品不宜露天堆放。

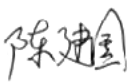
8.4 在本标准规定贮存条件下存放，产品保质期按标签标注执行。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	干法脱衣核桃仁	标准主要起草人	陈建国、张民伟、徐江霞、朱运坤。
工作概况(包括标准的制定目的，主要工作过程) 乌鲁木齐上善元科技有限公司对核桃脱仁衣的工艺进行优化，提供一种干法脱衣核桃仁制备方法，通过粉碎及不同色选参数，得到粉碎的、脱衣率达99.5%的核桃仁。 为了制定严于国家标准的食品安全企业标准，加强对本企业生产脱衣核桃仁原料、生产工艺生产过程、终产品的卫生监督。本企业标准在格式和内容上严格按GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)和《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011)等标准的要求，参照GB 20398-2021《核桃坚果质量等级》的规定，按照产品的特性确定了产品的技术要求、生产工艺过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存，经过反复试验，该工艺制备的核桃仁各项指标均符合国家标准的要求，该标准能够指导生产出合格的产品，已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。			
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) 干法脱衣核桃仁：原要求及卫生规范各种原辅料应符合相应标准和有关规定。核桃原料应符合GB 14881—2013食品安全国家标准《食品生产通用卫生规范》。 生产工艺： 以核桃为原料，其工艺流程为风选→磁选→筛选→去石，通过粉碎及不同色选参数，得到粉碎的、脱衣率达99.5%的核桃仁。 食品安全相关的指标、限量、技术要求： 按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定了理化指标铅指标。按照GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定了致病菌指标。按照GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定了真菌毒素限量指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 本标准中检验方法均引用了现行国家标准，杂质检验：按GB/T 5494执行。水分检验：按GB 5009.3执行。灰分检测：按GB 5009.4执行。蛋白含量测定：按GB 5009.5执行。脂肪检测：按GB 5009.6执行。过氧化值测定：按GB5009.227执行。酸价测定：按GB 5009.229执行。经验标检测，所检项目符合企业标准的规定			
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) 本标准的标准名称、食品原料、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、包装标注、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。 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。			
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 参照GB19300《坚果与籽类制品》霉变粒≤0.5%的指标，设定霉变粒≤0.3%严于国家标准			
备案前公示(征求意见)及意见采纳情况说明 本标准已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		乌鲁木齐上善元科技有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市(第十二师)经济技术开发区(头屯河区)兵团乌鲁木齐经济技术开发区杜鹃街7-9栋中国(新疆)自由贸易试验区			
法定代表人/负责人		陈建国	联系电话	13699968868	
企业备案事项联系人		陈建国	联系电话	13699968868	
企业标准名称		干法脱衣核桃仁	企业标准编号	Q/SSY0008S—2025	
适用的食品类别与代码		04.05坚果和籽类			
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		企业标准指标值
			标准名称(标准号)	项目指标值	
		霉变粒	GB19300《坚果与籽类制品》的规定	≤0.5%	
		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、本企业对所提交的企业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、企业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业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本(含编制说明)】。				
法定代表人签字：  企业(盖章)  2025年07月07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。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制