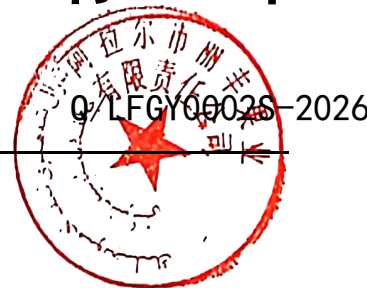


Q/LFGY

阿拉尔市丽丰果业有限责任公司 食品安全企业标准



果包仁制品

2026-05-19 发布

2026-05-25 实施

阿拉尔市丽丰果业有限责任公司发布

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/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》、《中华人民共和国食品安全法》要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际，特制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由阿拉尔市丽丰果业有限责任公司负责提出。

本标准由阿拉尔市丽丰果业有限责任公司负责起草。

本标准起草人：刘丽军

本标准批准人：刘丽军

本标准于 2026 年 05 月 19 日首次发布。



果包仁制品

1 范围

本标准规定了果包仁制品的定义、技术要求、生产加工过程的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以红枣、杏干等干果中一种为原料，经挑选、去核，以生干或（熟制）坚果籽类干果中一种或两种、两种以上为辅料，经挑选、修整、夹入去核的干果中整理、装袋、包装加工而成的果包仁制品。

2 规范性引用文件

下列标准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限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
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
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
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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
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 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
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/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
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号（2023）定量包装商品计量监督管理办法》

3. 产品定义

果包仁制品：以红枣、杏干等干果中一种为原料，经挑选、去核，以生干或（熟制）坚果籽类、水果干制品中一种或两种、两种以上为辅料，经挑选、修整、夹入去核的干果中整理、装袋、包装加工而成的果包仁制品。

根据原料不同分为：枣夹核桃、杏包仁等

4 技术要求

4.1 原、辅料及卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 干果：选用干制的，风味正常，无破损、无虫蛀、无霉变的干果，符合 GB16325、GB29921、GB2760、GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定。

4.1.3 坚果籽类：选用干制的，风味正常，无破损、无虫蛀、无霉变的坚果，符合 GB19300、GB2760、GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定。

4.1.4 生产用水：符合 GB5749 的规定。

4.2 生产加工过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	GB 19300
滋 味、气 味	具有产品应有的滋气味，无异味。坚果与籽类制品不应有酸败等异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	
霉变粒/%	无	

4.4 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, %	≤25	GB5009.3
总酸, %	≤2.5	GB 12456
铅（以 Pb 计, mg/kg）	≤0.18	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	≤0.08	GB5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB5009.22
展青霉素/(μg/kg) ≤	50	GB 5009.185
注:农残残留符合 GB2763 的规定; 食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定; 严于国标的指标为铅。 展青霉素仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

4.5 微生物指标

符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌 ^a (CFU/g) ≤	25				GB4789.15
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB4789.10第二法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	--	GB4789.4
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值得样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。 a仅限经烘炒的熟制坚果;					

4.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《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。

5 检验规则

5.1 组批: 同一生产日期、同一班组生产的同一品种、同一规格和相同包装的产品为一批次产品。

5.2 抽样: 抽样基数不得少于 20kg, 抽样数量为 2kg (不少于 10 个独立包装), 分为 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂检验: 按照本标准要求进行质量等级检验, 按登记要求分别包装并签发合格证。

5.3.2 出厂检验项目: 感官、水分、大肠菌群、净含量允许短缺量。

5.4 型式检验

5.4.1 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:

- 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时;
- 当原料, 设备、工艺有较大变动, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时;

5.4.2 型式检验应为第 4 章除 4.1 和 4.2 以外的所有项目。

5.5 判定规则



企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：果包仁制品（Q/LFGY0002S-2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，严于说明（例如：企业标准中铅限量为 $\leq 0.18\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2025 中坚果及籽类 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；水果干类 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定）。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：



企业名称（盖章）：阿拉尔市丽丰果业有限责任公司

2026年5月27日

