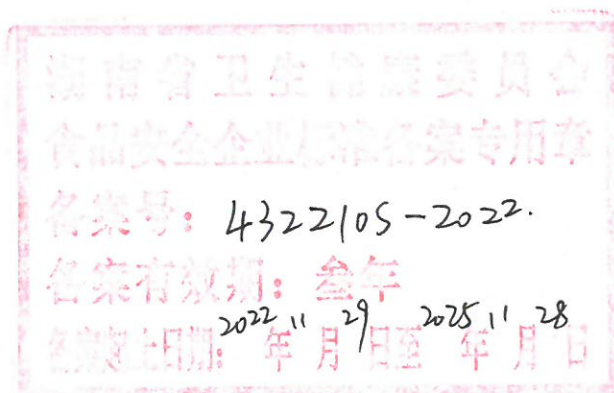


湖南旺龙食品有限公司企业标准

Q/AXWL 0008S-2022

食品安全企业标准 坚果与籽类食品

湖南省
食品安



2022-10-15 发布

2022-11-15 实施

湖南旺龙食品有限公司 发布

前 言

本标准按照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》给出的规则起草。

本标准由湖南旺龙食品有限公司提出。

本标准由湖南旺龙食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南旺龙食品有限公司。

本标准主要起草人：杨新良。

本标准复审周期为三年。

本标准代替Q/AXWL 0008S-2019。



坚果与籽类食品

1 范围

本标准规定了坚果与籽类食品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以坚果（熟制或生干）、籽类（熟制或生干）为原料，经挑选、干燥或不干燥、包装等工艺制成的坚果与籽类食品。

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/T 191	包装储运图示标志
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 4789.3	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 5009.227	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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 食品生产通用卫生规范
GB 19300-2014	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 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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	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,品其滋味,霉变粒按 GB 19300-2014 附录 A 检验。
组织形态	具有产品应有的形态,无霉变、无生虫	
滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味,无酸败、霉味及其他异味	
霉变粒/(%) ≤	2.0(带壳产品), 0.5(去壳产品)	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
	生制		熟制		
	坚果	籽类	葵花籽	其他	
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g) ≤	3.0				样品前处理按 GB 19300-2014 附录 B, 检验按 GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.08	0.1	0.8	0.5	样品前处理按 GB 19300-2014 附录 B, 检验按 GB 5009.227
水分/(g/100g) ≤	10.0				GB 5009.3

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.16	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	0.5(仅限花生)	GB 5009.15

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	5.0(其他熟制坚果与籽类), 20.0(花生)	GB 5009.22

3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

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 平板计数法

霉菌 (CFU/g)	≤	25	GB 1789.15
* 样品的采样及处理按 GB 1789.1 执行。			
* 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。			

3.7.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070的规定进行检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品,抽样基数不得少于 20kg,抽样数量为 2kg (不少于 30 个独立包装),分为 2 份,1 份检验,1 份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验,检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括:感官要求、水分、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准规定的全项目。型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时亦应进行:

- 产品定型投产时;
- 更换主要设备时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 原料产地或供货商发生变化时;
- 停产半年以上恢复生产时;
- 食品安全监督机构提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 所检项目全部符合本标准,判定为合格品。

4.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准,判定该批产品为不合格品,不得复检。

4.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时,允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准,判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期



5.1 标志

- 5.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。
- 5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

- 5.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。
- 5.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

5.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

运输应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。
