

04. 05

# Q/HBYR

## 河北嫣然食品有限公司企业标准

Q/HBYR 0001S—2019

代替 Q/HBYR 0001S—2016



### 调味核桃仁

备案号：130992S-2019

备案日期：2019年03月27日

有效日期：2024年03月26日

2019年1月5日发布

2019年1月5日实施

河北嫣然食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，参考了SB/T 10616《熟制山核桃(仁)》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北嫣然食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北嫣然食品有限公司

本标准主要起草人：王利刚。

本标准代替并废止Q/HBYR 0001S-2016《调味核桃仁》。

本标准与Q/HBYR 0001S-2016《调味核桃仁》相比主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 将公司名称由“河北嫣然农副产品有限公司”变更为“河北嫣然食品有限公司”；
- 增加了辅料；
- 删除了酵母的限量要求。

本标准于2019年1月5日由河北嫣然食品有限公司负责人王利刚批准发布，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年1月5日再次发布。



## 调味核桃仁

### 1 范围

本标准规定了调味核桃仁的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则和标识、包装、贮存、运输、保质期。

本标准适用于调味核桃仁的生产、销售和检验。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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/T 191 包装储运图示标志  
 GB/T 317 白砂糖  
 GB 1886.16 食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素  
 GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）  
 GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚  
 GB 2717 食品安全国家标准 酱油  
 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数  
 GB 5009.3 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 5009.22 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 5461 食用盐  
 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/T 10782 蜜饯通则  
 GB 13102 食品安全国家标准 炼乳  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜  
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
 GB/T 19343 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品



GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 23596 海苔

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LY/T 1922 核桃仁

QB/T 4561 红糖

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

#### 3.1 (蜜饯)盐焗核桃仁

以核桃仁为原料,经高压水枪去皮、清洗、浸泡(水、食用盐、甜蜜素制成的浸泡液)、烘干熟制、添加或不添加蜜饯块,包装制成的可直接食用的调味核桃仁。

#### 3.2 蜜饯(海苔)核桃仁

以核桃仁为原料,经高压水枪去皮、清洗、烘干熟制、暂存、加热、添加麦芽糖、搅拌均匀,添加蜜饯细颗粒或海苔(经粉碎)、烘烤、冷却、包装制成的可直接食用的调味核桃仁。

#### 3.3 代可可脂巧克力核桃仁

以核桃仁为原料,经高压水枪去皮、清洗、烘干熟制、暂存、撒代可可脂巧克力(加热溶化)、搅拌均匀,快速降温冷却、包装制成的调味核桃仁。

#### 3.4 蜂蜜核桃仁

以核桃仁为原料,经高压水枪去皮、清洗、烘干熟制、暂存、浸泡(水、蜂蜜、红糖、炼乳、酱油、香兰素、乙基麦芽酚)、白砂糖炒制、烘干、冷却、包装制成的调味核桃仁。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 核桃仁应符合 LY/T 1922、GB 19300 的规定。

4.1.2 蜜饯细颗粒和蜜饯块应符合 GB/T 10782 的规定。

4.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

4.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.7 代可可脂巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。



- 4.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.9 红糖应符合 QB/T 4561 的规定。
- 4.1.10 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 4.1.11 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

#### 4.2 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	核桃仁呈乳白色，不得有明显的焦色和杂色，外附料色泽与品种相适应	在自然光或 20W 的白炽光下，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味与口感，做出评价
滋味和气味	清香适口，酥脆肥润，香气、滋味与气味纯正，按不同配料应具有各自特色的风味，无焦糊味、无哈喇味、无酸败等其他异味	
组织形态	呈规则或不规则颗粒状，具有该产品应有形态，裹蜜钱、代可可脂巧克力产品可有少量的粘连。无霉变，无虫蛀，无油籽仁	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 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)	≤ 20	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计, KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计, KOH)/(g/100g)	≤ 0.50	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22

<sup>a</sup>按 GB 19300-2015 附录 A 进行前处理。其他污染物限量和真菌毒素限量指标应符合 GB 2762 和 GB 2761 的规定

#### 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

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	
霉菌 ≤	25				GB 4789.15
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

#### 4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定方法测定。

### 5 食品添加剂

#### 5.1 食品添加剂质量

甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。香兰素应符合GB 1886.16的规定，乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

#### 5.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一规格的产品为一批。

#### 7.2 抽样方法和数量

微生物指标按GB 4789.1规定执行。其他指标采取随机抽样的方法，小包装（100g/袋~250g/袋）每批产品随机抽取6袋，样品分为2份，1份检验，1份留样备查；大包装（5kg/袋~25kg/袋）每批产品随机抽取2kg，分为6个独立包装，样品分为2份，1份检验，1份留样备查。

#### 7.3 出厂检验

每批产品出厂前应经过厂质检人员检验合格，并出具产品检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、净含量、大肠菌群。

#### 7.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，产品正常生产时每半年一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- b) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

#### 7.5 判定规则



除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

## 8 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 8.1 标识

8.1.1 产品包装上的标识应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局会第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.1.2 包装储运图示标示应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

包装材料应符合食品安全标准的相关规定，包装应严密，不得有漏气现象。

### 8.3 贮存

产品应贮存在阴凉干燥的成品库内；严禁与不洁、有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有10cm以上的垫板。

### 8.4 运输

运输工具应清洁卫生、无异味，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。运输时应防止日晒、雨淋。

### 8.5 保质期

在规定的贮存、运输条件下，根据产品品种、包装材料、生产季节标识保质期，符合GB 7718的规定。

