

Q/RSY

保定荣胜酱菜厂企业标准

Q/RSY 0001S-2019



酱渍籽仁（果仁）制品

备案号：132045S-2019
备案日期：2019年10月08日
有效日期：2024年10月07日

2019-08-10 发布

2019-08-10 实施

保定荣胜酱菜厂 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。

本标准贯彻了国家强制性标准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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、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》，参考了国家标准GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》和国内贸易行业标准SB/T 10439《酱腌菜》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由保定荣胜酱菜厂提出。

本标准起草单位：保定荣胜酱菜厂。

本标准主要起草人：张宁、郭晨曦。

本标准于2019年8月10日由保定荣胜酱菜厂负责人郭景元批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年8月10日首次发布。



酱渍籽仁（果仁）制品

1 范围

本标准规定了酱渍籽仁（果仁）制品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以花生仁、杏仁、核桃仁、芝麻仁中的一种或多种为原料，经漂烫（95℃~100℃，5分钟）、脱皮（花生仁、杏仁）或不脱皮（核桃仁、芝麻仁）、脱苦（杏仁经水浸泡），食用盐盐渍后经甜面酱酱渍28天（籽仁和/或果仁：甜面酱=1:1），去除甜面酱，添加或不添加白砂糖、味精，调配或不调配，灌装，灌汁（籽仁和/或果仁：甜面酱压榨汁=1:0.8）或不灌汁，杀菌（85℃~90℃，10分钟）、包装而成的酱渍籽仁（果仁）制品。

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/T 1532 花生
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.3 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 11761 芝麻
GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
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 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
SB/T 10296 甜面酱
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

根据主要原料不同，产品可分为酱渍花生仁、酱渍杏仁、酱渍核桃仁、酱渍芝麻仁、酱渍混合籽仁（果仁）。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532、GB 19300 的规定。
- 4.1.2 杏仁应符合 GB/T 20452、GB 19300 的规定。
- 4.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922、GB 19300 的规定。
- 4.1.4 芝麻仁应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。
- 4.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296、GB 2718 的规定。
- 4.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 4.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 4.1.8 味精应符合 GB/T 8967、GB 2720 的规定。
- 4.1.9 上述原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.10 水应符合 GB 5749 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	红褐色或黄褐色，鲜艳，有光泽	在自然光线条件下，取 10g 混合均匀的样品置于洁净的白磁盘中，于明亮处用肉眼观察其色泽、组织状态，有无杂质，嗅其气味，品尝滋味
气味、滋味	具有本品种特有酱香气，无不良气味；甜咸适口，无酸、苦味，无哈喇味，无异味	
组织状态	颗粒整齐，无霉变，无霉斑白膜	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 ^a / (g/100g)	≤ 50	GB 5009.3
固形物含量 ^b / (%)	≥ 55	GB/T 10786
食盐（以Cl计） / (g/100g)	≥ 3.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计） / (g/100g)	≤ 3.0	GB/T 12456
还原糖（以葡萄糖计） / (g/100g)	≥ 1.0	GB 5009.7
氰化物 ^c / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.36
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） / (g/100g)	≤ 0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	酱渍花生仁 ≤ 20	GB 5009.22
	其他 ≤ 5.0	
铅（以Pb计） / (mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
镉 ^d （以Cd计） / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计） / (mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33

^a仅适用于不灌汁的袋装产品；^b仅适用于灌汁的瓶装产品；^c仅适用于含杏仁的产品；^d仅适用于含花生仁的产品
注：其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定

4.4 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	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行



4.5 净含量

符合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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取12袋（瓶）。4袋（瓶）用作感官要求、净含量的检验，其中净含量测定3袋（瓶）；5袋（瓶）用作微生物指标的检验；另3袋（瓶）留样备用。大肠菌群检验抽样按GB 4789.1执行。

6.2.2 出厂检验项目

感官要求、净含量、总酸、食盐、大肠菌群为每批必检项目。

6.2.3 每批产品需经本公司检验部门按本标准规定的方法检验合格、出具合格证后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中，随机抽取18袋（瓶）。6袋（瓶）用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定3袋（瓶）；5袋（瓶）用作微生物指标的检验；另7袋（瓶）留样备用。微生物指标检验抽样按GB 4789.1执行。

6.3.2 型式检验项目为 4.2~4.5 中规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本标准时，判为合格品。

6.4.2 微生物指标不合格不得复检，判为不合格品。



6.4.3 净含量、感官要求、理化指标中出现两项以下（包括两项）不合格时，可以自同批次产品中加倍抽样复检，复检后仍不符合本标准要求，判定为不合格品；出现两项以上不合格时不得复检，判为不合格品。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和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》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

玻璃瓶包装应符合 QB/T 4594 的规定，塑料复合袋应符合 GB/T 10004 的规定；应封装严密、无渗漏；产品外包装应采用塑料箱或纸板箱等包装，瓶装产品箱内须有防震的间隔材料，并符合相应标准和规定要求。

7.3 贮存

产品应贮存于阴冷、干燥、通风的专用仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

7.4 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混运。产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋。

7.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，由于包装材料、规格不同，保质期也不同，具体保质期按 GB 7718 标识。