

04.05.02

# Q/HBHD

## 河北华岱农业科技有限公司企业标准

Q/HBHD 0002S-2020



### 脱衣核桃仁

备案号：131250S-2020

备案日期：2020年08月26日

有效日期：2025年08月25日

2020-06-10 发布

2020-06-20 实施

河北华岱农业科技有限公司 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 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》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北华岱农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：河北华岱农业科技有限公司。

本标准主要起草人：胡建亮。

本标准于2020年06月10日由河北华岱农业科技有限公司负责人胡建亮批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2020年06月10日首次发布。

# 脱衣核桃仁



## 1 范围

本标准规定了脱衣核桃仁的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以核桃仁为原料，经过浸泡（10-15分钟）、高压水冲洗脱衣、挑选、烘干（第一次：温度0-50℃，时间30-50分钟；第二次：温度50-75℃，时间3.5-5.5小时）、挑选、包装而成的脱衣核桃仁。

## 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 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 食品卫生微生物学检验 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 霉菌和酵母菌测定
- 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 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 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
- 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 技术要求

### 3.1 原料要求

核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

### 3.2 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	白色或略带微黄色	在光线充足实验室中,将被检样品放置洁净白色的背景下,用肉眼直接观察色泽、形态和杂质,嗅其气味,品尝滋味。霉变粒的检验按 GB 19300 执行
组织状态	具有核桃仁固有形态,无虫蛀、无霉变	
气味和滋味	具有核桃仁特有的气味、滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
霉变粒/(g/100g) ≤	0.5	

### 3.3 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) ≤	5	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.08	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3.0	GB 5009.229
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(ug/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
其他真菌毒素、污染物限量及农药最大残留量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告		

### 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采用方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>5</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
霉菌/(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

### 3.5 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。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 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。

### 5.2 出厂检验

#### 5.2.1 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10个最小独立包装（总重量不少于2kg）。一份用于检测，一份留样备用，微生物指标采样按GB 4789.1规定执行。

#### 5.2.2 检验项目

出厂检验项目包括感官要求、水分、大肠菌群、净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.3.2 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。

### 5.4 判定规则

检验结果全部项目符合本标准规定，判该批产品为合格品。除微生物指标外，检验项目不符合本标准规定的，在原批次产品中加倍取样复检，复检结果符合本标准规定，判该批产品为合格；复检结果中仍不符合本标准规定，则判该批产品不合格。微生物指标不符合本标准规定，判该批产品不合格，不得复检。

## 6 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 6.1 标识

6.1.1 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。

6.1.2 包装贮运标志应符合GB/T 191规定。

### 6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合国家相关标准及有关规定的要求。

### 6.3 贮存

产品应贮存在通风良好、阴凉、干燥、清洁卫生的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放、混运。



6.4 运输

运输工具要清洁卫生，无异味。运输时应轻装轻卸、防晒、防潮，防止包装破损，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放、混运。

6.5 保质期

在符合标准规定的储存、运输条件下，根据包装形式不同标示保质期，符合GB 7718的规定。

