

Q/NLSQ

内蒙古林西县老三区杂粮工贸有限公司企业标准

Q/NLSQ 0004S—2020

混合坚果包

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150376S-2020



2020 - 08 - 30 发布

2020 - 08 - 30 实施

内蒙古林西县老三区杂粮工贸有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由内蒙古林西县老三区杂粮工贸有限公司提出。

本标准由内蒙古林西县老三区杂粮工贸有限公司起草。

本标准由内蒙古林西县老三区杂粮工贸有限公司批准。

本标准主要起草人：王利。

混合坚果包

1 范围

本标准规定了混合坚果包的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以熟制葵花籽仁、熟制南瓜籽仁、熟制松子仁、熟制腰果、熟制巴旦木、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制开心果仁中的一种或几种为主要原料，添加葡萄干、芒果干、枸杞子、蔓越莓干中的一种或几种，经选料、配料、混合、包装等工艺制成的熟制混合坚果。

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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 16325 干果食品卫生标准
- GB/T 18672 枸杞
- 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
- 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》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn/>）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 熟制葵花籽仁、熟制南瓜籽仁、熟制松子仁、熟制腰果、熟制巴旦木、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制开心果仁：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.3 葡萄干、芒果干、蔓越莓干：应符合 GB 16325 的规定。

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
滋味、气味	不得有酸败等异味。
霉变粒，% \leq	0.5
杂质	无正常视力可见外来异物。

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
过氧化值（以脂肪计），% \leq	0.50

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中坚果及籽类项下其他熟制坚果及籽类的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌应符合 GB 29921 中坚果籽实制品的规定。

3.6.2 其他微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量，cfu/g			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10	10^2
霉菌 ^b \leq	25			
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				
^b 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。				

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

取试样适量，放入清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光线下观察，闻其气味，品其滋味。霉变粒以粒数比计，具体检验方法见GB 19300附录A。

5.2 理化指标检验

按GB 19300中规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

5.5 微生物指标检验

5.5.1 致病菌：按GB 29921中规定的方法检验。

5.5.2 大肠菌群：按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验。

5.5.3 霉菌：按GB 4789.15规定的方法检验。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取16个包装（总量不少于2Kg），样品分成2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量。

6.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时也应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、设备、工艺发生较大变化时；



- c) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目包括本标准技术要求中规定的全部项目。

6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物限量经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物限量不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

- 7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 7.1.2 包装箱上除标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标出单位包装的净含量和总数量。
- 7.1.3 涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

- 7.2.1 包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。
- 7.2.2 包装应封装严密，无破损现象。
- 7.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

7.3 运输

- 7.3.1 运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。
- 7.3.2 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

- 7.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。
- 7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

7.5 保质期

产品保质期为12个月。