

# 食品安全企业标准编制说明

企业名称：通化诚盛源食品科技有限公司

标准名称：混合坚果水果干

标准编号：Q/THCSY0004S-2021

## 一、标准制定的概况

### （一）标准工作过程

本公司根据市场环境及消费者需求，研发出具有独特风格特征的产品——混合坚果水果干。为了保障消费者的合法权益，确保产品质量。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特将产品的企业标准进行备案。

本标准以省卫生厅备案标准、国家、地方推荐或强制性标准作为制定依据，根据现行法律法规及国家、地方或强制性标准，同时，征求了相关部门的意见，起草制定本标准，报省食品安全主管部门备案。

### （二）制定标准的原则和依据

本标准编制遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，尽可能与国际通行标准接轨，注重标准的可操作性，严格按照《食品安全法》、《产品质量安全法》的规定，以食品安全风险评估结果为主要依据，充分考虑本企业的客观实际需要，并参照相关国内和国际各类标准予以制定。本标准的格式按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的原则进行编制。

本标准符合现行的法律法规和强制性（国家、行业、地方）标准要求。

标准制定过程中，参考 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》标准。本标准参考了其中的一些技术指标和检验方法，以便和市场准入要求保持一致。

### （三）确定标准主要内容的依据

本标准主要内容均来自 2014 年省卫生厅备案标准，包括感官要求、理化指标、微生物指标、功效成分及含量等检验项目及指标。同时根据现行的国家标准及相关法规，对标准部分内容及格式进行了调整。

## 二、产品特性说明

本标准适用于以山核桃仁、榛子仁、松子仁、桑葚干、蓝莓干、山梨干为原料，经原料清理、炒制、烘干、冷却、筛选、混合分装、包装工艺制成炒货食品及坚果制品中的烘炒类食品。

## 三、标准指标、试验方法、要求的确定依据

## 1、原料要求

- 1.1 核桃仁、松子仁、榛子仁应符合 GB 19330 的规定。
- 1.2 桑葚干、蓝莓干、山梨干应符合 GB 16325 的规定。
- 1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

## 2. 感官要求

了解产品信息最直观的就是产品的感官，本标准对每日坚果的感官特性做了高度概括，主要从产品为色泽均匀，不同品种应具有相应的色泽，不得有明显焦色和杂色；组织形态常颗粒形态饱满，不得有明显异常颗粒；具有本品具有香味、滋味与气味纯正，无异味，具有酥脆口感；杂质无肉眼可见外来杂质。

## 3、理化指标

3.1 水分：依据产品实物检测结果，本标准限值为 $\leq 15\%$ 。水分检测采用 GB 5009.3 检测方法。

3.2 酸价（以脂肪计），(KOH) mg/g：依据产品实物检测结果，本标准限值为 $\leq 3\text{mg/g}$ 。检测采用 GB 5009.229 检测方法。

3.3 过氧化值(以脂肪计)，g/100g：依据产品实物检测结果，本标准限值为 $\leq 0.05\text{g}/100\text{g}$ 。检测采用 GB 5009.227 检测方法。

## 4、污染物限量

4.1 铅：依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准严格确定。本标准该指标限值为 $\leq 0.19\text{mg}/\text{kg}$ ，严于国家标准。铅采用 GB 5009.12 检测方法。

## 5、微生物限量

- 5.1 菌落总数：依据 GB 4789.2 规定的检测，按标准规定。
- 5.2 大肠菌群：依据 GB 4789.3 规定的检测，按标准规定。
- 5.3 霉菌：依据 GB 4798.15 规定的检测，按标准规定。
- 5.4 沙门氏菌：依据 GB 4789.4 规定的检测，按标准规定。
- 5.5 金黄色葡萄球菌：依据 GB 4789.10 规定的检测，按标准规定。

## 6、加工过程卫生要求

应符合 GB 14881《食品企业通用卫生规范》要求。

## 7、标签

应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》、GB 28050《预包装营养标签通则》要求。

## 四、本标准与有关食品安全国家标准、食品安全地方标准的指标比较情况

1、本标准中铅的指标为 $\leq 0.19\text{mg}/\text{kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ 的要求；