受理号：223357S-2021

[新模板标记勿删]

Q/THCSY

通化诚盛源食品科技有限公司企业标准

Q/THCSY0004S-2021

混合坚果水果干

标准公示稿

2021-08-15 发布　　2021-09-06 实施

通化诚盛源食品科技有限公司 发布

混合坚果水果干

1 范围

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。

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）适应于本文件。

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 4789.2	食品安全国家标准　食品微生物学检验 菌落总数测定
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 4789.5	食品安全国家标准　食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准　食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7968	纸袋纸
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
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 19300	食品安全国家标准　坚果与籽类食品
GB/T 22165	坚果炒货食品通则
GB 23350	限制商品过度包装要求　食品和化妆品

标准公示稿

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
国家质检总局令第75号（2005）　　定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）　　食品标识管理规定

3　技术要求

3.1　原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1　核桃仁、松子仁、榛子仁应符合 GB 19330 的规定。

3.1.2　桑葚干、蓝莓干、山梨干应符合 GB 16325 的规定。

3.1.3　生活饮用水应符合 GB 5749 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	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	取适量样品，将样品置于清洁干燥的白瓷盘中，在自然光下观察，色泽组织形态、杂质、嗅其气味、品其滋味
组织形态	颗粒形态饱满，不得有明显异常颗粒	
滋、气味	香味、滋味与气味纯正，无异味，具有松脆口感	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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，%	≤	15	GB 5009.3
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

3.4　污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3　污染物限量

项　目		限　量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12

3.5　微生物限量

应符合表 4 的规定。

标准公示稿

表 4　微生物限量

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	
大肠菌群，MPN/100g　≤	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌计数，cfu/g　≤	25				GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g（mL）	1000 CFU/g（mL）	GB 4789.10 第二法
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

4　净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6　检验规则

6.1　出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、净含量、霉变粒。

6.2　型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

⑴更换设备或长期停产再恢复生产时；

⑵原辅料质量出现大的波动时；

⑶出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

⑷国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3　组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4　抽样方法和抽样数量

按照 GB/T 2828.1 的方法进行抽样。

6.5　判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

标准公示稿

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：混合坚果水果干
配料表（原料）：山核桃仁、榛子仁、松子仁、桑葚干、蓝莓干、山梨干
净含量/规格：按生产实际标注
生产者的名称：通化诚盛源食品科技有限公司
地址和联系方式：吉林省通化市通化县聚鑫经济开发区河口村二组　0435-3316988
生产日期：按生产实际标注
保质期：12 个月
贮存条件：阴凉干燥处
食品生产许可证编号：
产品标准代号：Q/THCSY0004S
其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7　营养成分表

项　目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	918.5 千焦（KJ）	7%
蛋白质	8.5 克（g）	7%
脂肪	20 克（g）	19%
碳水化合物	2 克（g）	19%
钠	20.5 毫克（mg）	0%

8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。
销售包装应符合GB 23350的规定。
运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。
储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

保质期为 12 个月。

标准公示稿