

Q/PSX

盘锦尚学食品有限公司企业标准

Q/PSX 0001S-2018

每日坚果

2018-XX-XX 发布

2018-XX-XX 实施

盘锦尚学食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准指标及限量依据 GB 19300—2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 14884—2016《食品安全国家标准 蜜饯》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》、QB/T 2762-2006《复合麦片》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其中霉变粒指标严于国家食品安全标准。

本标准由盘锦尚学食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘宇。

本标准属首次发布。

每日坚果

1 范围

本标准规定了每日坚果的要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以生干或熟制的坚果仁与籽类食品为主要原料，按适当比例搭配水果干制品、蜜饯、复合麦片等辅料料，经挑选、混合、计量、包装等工艺制成的坚果制品。

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 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 食品卫生微生物学检验 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 4789.10 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

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 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(2005)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(2009)第 123 号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 坚果仁、籽类：应符合 GB 19300 规定。

3.1.2 干果：应符合 GB 16325 规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

1

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有各种原料固有的色泽	取混合均匀的样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
滋、气味	具有各种原料固有的气味、滋味，无异味，无酸败味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
霉变粒/%	≤ 0.4	GB 19300 附录 A
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.40	GB/T 5009.37（按 GB 19300 附录 B 进行样品前处理）
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1 /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 微生物指标：

3.4.1 大肠菌群、菌落总数、霉菌限量

应符合表 3 规定。

表 3 大肠菌群、菌落总数、霉菌限量

项 目	a 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	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^b /（CFU/g）	25				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
b 仅适用于含有经烘炒工艺加工制成的熟制坚果仁及籽类的制品					

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 规定。

表 4 致病菌限量

项 目	a 采样方案及限量（若非指定均以 25g 或/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g（mL）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原、辅料和包装材料入库前应经企业检验部门按要求标准检验合格或查验供方提供的合格证明，方可使用。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经企业质检部门按本标准逐批进行检验，检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目为：感官要求、大肠菌群、霉菌、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验合格的，则该批产品为合格品。除微生物指标外，若有一项指标不合格，允许加倍抽取样品，对不合格项目进行复检，复检合格的，则判该批产品为合格品，仍不合格的，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

销售包装标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的有关规定，包装应牢固、严密。

5.3 运输

运输工具应符合食品卫生要求，严禁挤压，运输中应防止受潮、日晒，严禁与有毒、有害物质混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有腐蚀或有异味物品混合堆放防止与有害物质混放。

在符合本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，常温下产品保质期 6 个月。
