



412387S-2021



信阳市浉河区兵辉板栗加工厂企业标准

Q/XSB 0001S-2021

板栗仁

2021-10-08 发布

2021-10-08 实施

信阳市浉河区兵辉板栗加工厂 发布

前 言

本标准由信阳市浉河区兵辉板栗加工厂提出并起草。

本标准起草人：郭志兵。

H N
Q B

板栗仁

1 范围

本标准规定了板栗仁的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以板栗为原料，经剥壳、去内膜、清洗、挑选、真空包装、入库冷储存工艺制成的非即食板栗仁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	检验方法
性状	大小基本一致，无虫眼粒、霉变粒	取样品适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	黄色至黄褐色	
气、滋味	具有板栗应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分，g/100g	≤ 55	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以板栗为原料，经剥壳、去内膜、清洗、挑选、真空包装、入库冷储存工艺制成的非即食板栗仁。

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》的有关规定，参照 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市浉河区兵辉板栗加工厂