



413378S-2022



林州市喜丰食品加工厂企业标准

Q/LYS 0001S-2022

# 脱衣核桃仁

2022-12-17 发布

2022-12-17 实施

林州市喜丰食品加工厂 发布

## 前 言

本标准由林州市喜丰食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李广峰。

H N

Q B

# 脱衣核桃仁

## 1 范围

本标准规定了脱衣核桃仁的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生鲜核桃为原料，经挑选、清洗、浸泡、物理脱衣、装袋、抽真空、冷冻、包装加工而成的非即食脱衣核桃仁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 生鲜核桃仁应清洁、卫生、无污染，符合 GB 2762 和 GB 2763 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	乳白色至淡黄色	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
*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

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。

产品标识应符合 GB 7718 的规定，并注明食用方法。产品贮存温度不高于-18℃，运输过程温度不高于-15℃。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生鲜核桃为原料，经挑选、清洗、浸泡、物理脱衣、装袋、抽真空、冷冻、包装加工而成的非即食脱衣核桃仁。

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，制订本企业标准，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。

林州市喜丰食品加工厂

H N

Q B