



410864S-2022



河南省金色康辉生物科技有限公司企业标准

Q/HJK 0001S-2022

核桃酱

2022-04-15 发布

2022-04-15 实施

河南省金色康辉生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省金色康辉生物科技有限公司提出。

本标准由济源市食品药品检验检测中心和河南省金色康辉生物科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：杨静、郭勇、段文洲。

H N

Q B

核桃酱

1 范围

本标准规定了核桃酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以核桃仁为原料，经验收、挑拣、烘烤、研磨、灌装、包装加工而成的核桃酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 核桃仁应符合 GB 19300 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
色 泽	具有产品特有的色泽，色泽基本一致	取适量样品倒入一洁净烧杯，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味
滋、气味	具有产品固有的气味、滋味，无异味	
性状	浓稠状酱体，允许有油脂析出	
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	≤ 10.0	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以核桃仁为原料，经验收、挑拣、烘烤、研磨、灌装、包装加工而成的核桃酱。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南省金色康辉生物科技有限公司

Q B