



412169S-2023



罗山县六六农业有限公司企业标准

Q/LSLN 0001S-2023

即食板栗

2023-07-17 发布

2023-07-17 实施

罗山县六六农业有限公司 发布

前 言

本标准由罗山县六六农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘欢。

H N

Q B

即食板栗

1 范围

本标准规定了即食板栗的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以板栗为原料，经验收贮存、清洗、沥水、择剔、划口、蒸煮、烘烤、冷却、包装、高压杀菌、外包装而成的即食板栗。

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，倒入一洁净白瓷盘中，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；霉变粒以粒数比计，检验方法按 GB 19300 附录 A 的规定执行。
色泽	外壳深褐色，板栗仁呈黄色至黄褐色	
气、滋味	具有板栗应有的气、滋味，无异味	
霉变粒, % ≤	2.0	
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
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	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
*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

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、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以板栗为原料，经验收贮存、清洗、沥水、择剔、划口、蒸煮、烘烤、冷却、包装、高压杀菌、外包装而成的即食板栗。

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。

罗山县六六农业有限公司