



411938S-2023



林州市喜丰食品加工厂企业标准

Q/LYS 0001S-2023

# 脱衣核桃仁

2023-07-02 发布

2023-07-02 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。

本标准替代 Q/LYS 0001S-2023（411033S-2023）。

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。

本标准适用于以生核桃仁为原料，经挑选、浸泡、物理脱衣、清洗、装袋、注水、真空封口、速冻、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                                                |
|------|------------------|-----------------------------------------------------|
| 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  |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g          | ≤ 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g           | ≤ 0.08 | GB 5009.227 |
| *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。

HTN

QB

## 编制说明

本标准适用于以生核桃仁为原料，经挑选、浸泡、物理脱衣、清洗、装袋、注水、真空封口、速冻、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