

辽宁省丹东市食品安全企业标准备案
2106 0114 S - 2022 号
标准有效期截止至 年 月 日
2106020019349

Q/BXW

丹 东 东 日 食 品 有 限 公 司 企 业 标 准

Q/BXW 0004S-2022

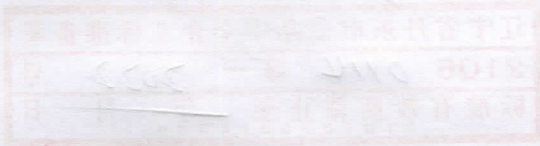
板 栗 制 品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2022 - 11-28 发布

2022 -12-27 实施

丹 东 东 日 食 品 有 限 公 司 发 布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准，其它指标根据实测值制定。

本标准由丹东东日食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孙华。

本标准属首次发布。



板栗制品

1 范围

本标准规定了板栗制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜或冷冻板栗肉为原料，以白砂糖为辅料，经清洗、软化煮、再清洗、加糖蜜煮、挑选、烘干、装袋、封口、杀菌、冷却、包装工艺加工而成的即食熟制板栗制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物含量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 22865 牛皮纸
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GH/T 1029 板栗

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 板栗肉：呈淡黄色或黄色，应新鲜饱满，成熟适度，色泽、风味正常，无虫蛀，无霉变，无污染，应符合 GB 19300、GH/T 1029 的规定，并应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
外 观	密封完好，无泄漏、无胀袋现象	取适量样品置于洁净、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，观察产品的外观、色泽、组织形态和杂质情况；鼻嗅其气味，温开水漱口后，口尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋、气味	具有板栗应有的滋、气味，无酸败等异味	
组织形态	栗肉软硬适度、形态完整，大小较均匀	
杂 质	无正常视力可见外来异物	
霉变粒/%	≤0.5	GB 19300 附录 A

3.3 理化指标

应符合表2 的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/(%)	≤ 70	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 微生物指标

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0 /25 g	—	GB 4789.4

注：a . 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.8 农药最大残留限量

应符合GB 2763 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质，不使用过期的食品为原料加工食品，不滥用食品添加剂。

3.10 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070 的规定进行检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质检部门按标准要求进行检验或查验供方提供的食品质量安全合格证明文件，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

以同一原料产地、同一批原（投）料、同一生产工艺、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一规格、同一种产品为一组批。

4.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量的样品（满足检验需求），样品分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂前，应由生产企业质检部门按本标准规定进行检验。检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有签署质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量偏差、水分、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商有较大改变或更新主要生产设设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品的标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定及国家食品安全相关要求，同时还应标明即食、熟制。标志应清晰、完整、牢固，并标注食用方法和贮存方法。箱表面包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合国家食品安全要求及有关规定。产品内包装采用食品级铝箔袋包装，应符合 GB 4806.1 及 GB/T 28118 的规定；产品外包装采用牛皮纸袋包装，应符合 GB 4806.1 及 GB/T 22865 的规定。包装牢固，封口严密，并能保证产品质量不受破坏。运输包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生、无污染。产品严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中应防雨、防潮、防晒。运输温度应控制在15~25℃之间，避免骤然升降。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味、无鼠虫害的仓库中，仓库温度以 20℃ 左右为宜，相对湿度一般不超过 75%，并避免温度骤然升降。产品不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混贮、混放，不应露天堆放。底层产品应有垫离，离地 10 cm 以上，离墙 20 cm 以上。

5.4.2 保质期：在本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起，常温避光条件下保质期为 12 个月。
