



410551S-2018



信阳市浉河区八方农业发展有限公司企业标准

Q/XBNF 0001S-2018

速冻板栗仁

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

信阳市浉河区八方农业发展有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由信阳市浉河区八方农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董诚。

H N

Q B

速冻板栗仁

1 范围

本标准规定了速冻板栗仁的术语及定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜的板栗为原料，经剥壳、去内膜、清洗、漂烫、护色（柠檬酸）、挑选、包装、速冻加工而成的非即食速冻板栗仁。

2 术语及定义

速冻板栗仁是以新鲜的板栗为原料，经剥壳、去内膜、清洗、漂烫、护色（柠檬酸）、挑选、包装、速冻，在低温状态下（-18℃以下）贮存、运输和销售的板栗。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 新鲜板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.2 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	检测方法
性状	板栗仁状	将样品从冷冻箱中取出，从样品中取出适量样品，置于白色洁净瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、有无外来杂质，按照食用方法用水煮熟后，用温开水漱口，品尝其滋味，嗅其气味，结果应符合表 1 规定。
色泽	浅黄色或土黄色	
气味	具有板栗特有的气味，无异味	
滋味	香甜爽口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	检测方法
冻品中心温度，℃	≤ -18	SN/T 0223
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

* 铅指标指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目		指 标	检测方法
菌落总数, CFU /g	≤	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU /g	≤	0.9	GB 4789.3
沙门氏菌		不得检出	GB 4789.10
金黄色葡萄球菌		不得检出	GB 4789.4

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

3.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

速冻板栗仁是以新鲜的板栗为原料，经剥壳、去内膜、清洗、漂烫、护色（柠檬酸）、挑选、包装、速冻加工而成的非即食产品。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 GH/T 1029《板栗》、SB/T 10379《速冻调制食品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了速冻板栗仁的术语及定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

信阳市浉河区八方农业发展有限公司

H N

Q B