



412324S-2017



河南省宝树水产有限公司企业标准

Q/HBS 0002S-2017

冻板栗仁（丁）

2017-09-29 发布

2017-09-29 实施

河南省宝树水产有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省宝树水产有限公司提出。

本标准起草单位：河南省宝树水产有限公司。

本标准主要起草人：贺烈，付宗惠。

本标准自实施之日起代替Q/HBS 0002S-2014。

H N

Q B

冻板栗仁（丁）

1 范围

本标准规定了冻板栗仁（丁）的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本标准适用于以板栗为原料，经剥壳去内膜、漂烫、冷却、挑选或切丁、护色（柠檬酸）、漂洗、速冻、包装工艺加工而成非即食的冻板栗仁和冻板栗丁。

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。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	试验方法
性 状	块状，大小均匀，切口整齐。	取适量样品置于一白色洁净瓷盘中，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，用开水急火煮 3-5 分钟，品其滋味。
色 泽	浅黄色或土黄色。	
气 味	具有板栗特有的香味，无异味。	
滋 味	用开水急火煮 3~5 分钟，然后品尝，具有板栗滋味，无异味。	
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
冻品中心温度，℃	≤ -18	SN/T 0223
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。

2.4 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	采样方案及限量	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 100 000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.9	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、冻品中心温度、菌落总数、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

冻板栗仁（丁）以板栗为原料，经剥壳去内膜、漂烫、挑选或切丁、护色（柠檬酸）、漂洗、速冻、包装等工艺加工而成。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 SB/T 10379《速冻调制食品》、NY/T 1069《速冻马蹄片》、SB/T 10557《熟制板栗和仁》的要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省宝树水产有限公司
2017年09月04日