



413161S-2018



洛阳国花坊牡丹生物科技有限公司企业标准

Q/LGHS0004S-2018

---

# 食用低脂核桃粉

2018-10-12 发布

2018-10-12 实施

---

洛阳国花坊牡丹生物科技有限公司 发布

# 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由洛阳国花坊牡丹生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：白晓东。

H N

Q B

# 食用低脂核桃粉

## 1 范围

本标准规定了食用低脂核桃粉的分类、要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以核桃仁为原料，经拣选、粉碎、超临界 CO<sub>2</sub> 萃取脱去油脂后，再经过烘焙熟制或不烘焙熟制、超微粉碎、包装而成的食用低脂核桃籽粉。产品按是否烘焙熟制分为生熟两类。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB19300 的规定。

2.1.2 CO<sub>2</sub> 应符合 GB1886.228 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   | 指 标                        | 检验方法  |
|-------|----------------------------|---|
| 性 状   | 呈细粉末状，松散，无结块               | 将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。用 40 温开水溶解，观察其冲调性。 |
| 色 泽   | 乳白色或淡黄色或黄色至棕黄色             |   |
| 气味、滋味 | 具有核桃固有的气滋味，无异味             |   |
| *冲调性  | 在温水中完全溶解，允许有轻微浑浊和沉淀，无焦屑等异物 |   |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质                  |   |

\*冲调性仅限于熟制后的产品。

### 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                   | ≤ 6.0  | GB5009.3   |
| 灰分, g/100g                   | ≤ 6.5  | GB5009.4   |
| 蛋白质, g/100g                  | ≥ 20   | GB5009.5   |
| 粗脂肪, g/100g                  | ≤ 2.0  | GB5009.6   |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg           | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.22 |

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

## 2.4 微生物指标

有熟制工艺的产品微生物指标应符合表 2 的规定。

表 3 微生物指标

| 项目              | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g）表示 |   |                 |                   | 检测方法            |
|-----------------|------------------------|---|-----------------|-------------------|-----------------|
|                 | n                      | c | m               | M                 |                 |
| 菌落总数 (CFU/g)    | 5                      | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>4</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群 (CFU/g)    | 5                      | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   | GB 4789.3中平板计数法 |
| 霉菌 (CFU/g) ≤    | 50                     |   |                 |                   | GB 4789.15      |
| 沙门氏菌 (/25g)     | 5                      | 0 | 0               | —                 | GB 4789.4       |
| 金黄色葡萄球菌 (CFU/g) | 5                      | 1 | 100             | 1000              | GB 4789.10第二法   |

注1：a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行；

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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。

## 3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、灰分，熟制产品增加菌落总数、大肠菌群项目。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以核桃仁为原料，经拣选、粉碎、超临界 CO<sub>2</sub> 萃取脱去油脂后，再经过烘焙熟制或不烘焙熟制、超微粉碎、包装而成的食用低脂核桃籽粉。产品按是否烘焙熟制分为生熟两类。

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》的规定，参照 GB 14932《食品安全国家标准 食品加工用粕类》和 GB7101《食品安全国家标准 饮料》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。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

洛阳国花坊牡丹生物科技有限公司