



410938S-2019



信阳市农润绿色食品有限公司企业标准

Q/XNLS 0001S-2019

速冻板栗仁(丁)

2019-04-24 发布

2019-04-24 实施

信阳市农润绿色食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由信阳市农润绿色食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张振亮。

H N

Q B

速冻板栗仁(丁)

1 范围

本标准规定了速冻板栗果仁(丁)的要求、检验方法、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、加入柠檬酸、冷却、挑选、切丁或不切丁、速冻、包装加工而成的非即食速冻板栗仁(丁)。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 新鲜板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出一袋,倒入一洁净白瓷盘中,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	浅黄色至土黄色	
气、滋味	具有板栗特有的气、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
*铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
*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 生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

速冻板栗果仁（丁）是以新鲜的板栗为原料，经剥壳、去内膜、清洗、漂烫、加入柠檬酸、冷却、挑选、切丁或不切丁、速冻、包装加工而成的非即食速冻板栗仁（丁）。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

信阳市农润绿色食品有限公司

Q B