

备案号：QB64/0456S-2022

# Q/RHGP

## 彭阳县茹河果品开发有限责任公司企业标准

Q/RHGP 0001S—2022

---

### 五香杏仁

2022 - 09 - 09 发布

2022 - 09 - 09 实施

彭阳县茹河果品开发有限责任公司 发布

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由彭阳县茹河果品开发有限责任公司提出。

本文件由彭阳县茹河果品开发有限责任公司负责起草。

本文件主要起草人：马国林。

本文件有效期五年。

# 五香杏仁

## 1 范围

本文件规定了五香杏仁的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以甜杏仁为主要原料，加入食盐和调味料等辅料后，经熟制、包装等工序制成的五香杏仁。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- 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 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 杏仁应符合 GB/T 20452 要求。
- 3.1.2 食盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 3.1.3 其他辅料应符合相关标准要求。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有五香杏仁应有的色泽，色泽均匀、正常
组 织 状 态	颗粒整齐、饱满，大小基本均匀，无虫蛀粒、霉变粒，无肉眼可见外来杂质
滋味与气味	具有五香杏仁应有的滋味与气味，咸味适中，无异味

### 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
食盐（以NaCl计），%	≤4.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.2

### 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
大肠菌群，MPN/100 g	≤30
致病菌	按 GB 29921 (坚果与籽类食品)规定执行

## 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。  
4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881规定。

## 6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。  
6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。  
6.3 食盐按 GB 5009.44 规定方法检验。  
6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。  
6.5 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定方法检验。  
6.6 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

## 7 检验规则

7.1 以每一班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽取 500g 样品进行检验，每批产品须经检验合格后方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下情况之一时应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复验。以复验结果为准，但微生物指标不合格时不得复验。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料装，定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 8.3 运输

8.3.1 运输车应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋。搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

### 8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为12个月。

---