

ICS67.040

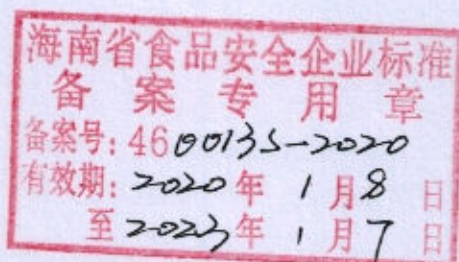
X 80

# Q/HNHY

## 海南省食品安全企业标准

Q/HNHY 0106S—2019

### 核桃肽



2019-12-10 发布

2019-12-30 实施

海南华研胶原科技股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司提出。  
本标准由海南华研胶原蛋白科技股份有限公司起草。  
本标准主要起草人：周进学、李立。  
本标准首次发布。

# 核桃肽

## 1 范围

本标准规定了核桃肽的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以核桃粕或核桃蛋白为原料，经清洗、酶解、脱色、过滤、浓缩、干燥、包装等生产工艺制成的核桃肽的生产控制、检验和贮运等环节。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- LS/T 3315 核桃饼粕
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

#### 3.1 食品工业原料用核桃肽

供食品生产企业用于生产食品用的食品工业原料。

#### 3.2 直接食用核桃肽

供消费者直接食用的终端产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 核桃粕：应符合 LS/T 3315 的要求。

4.1.2 核桃蛋白：应符合 GB 20371 的要求。

4.1.3 酶：应符合 GB 1886.174 的要求。

4.1.4 水：应符合 GB 5749 的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	白色或黄色	取适量样品，将样品置于洁净的白瓷盘中在自然光下目测观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味
性 状	均匀粉末或颗粒状	
滋味与气味	具有本品特有滋气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 4.3 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	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 80.0	GB 5009.5
肽含量(以干基计), mg/100g	≥ 60.0	GB/T 22492
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

#### 4.4 微生物限量

应符合表3要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	5×10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法测定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

#### 6 检验规则

##### 6.1 原辅料入库要求

原辅材料采购严格执行食品安全标准，每批原辅料应具备该批产品的出厂检验合格报告书，必要时可对原辅料部分项目进行进厂检验。生产车间审核每种原辅料的质量检验报告，确认符合质量标准后方可用于生产。

##### 6.2 组批

以同一品种、同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

##### 6.3 抽样

###### 6.3.1 食品工业原料用核桃肽

每批产品按1%，不足1千件者按1千件计；从抽取的样品中，再随机抽取12个完整的包装，在无菌条件下打开包装，每个包装取样200~300克，无菌独立包装，供试验样品，5个试验样品用于微生物指标检验，余下的用于理化检验和留样。

###### 6.3.2 直接食用核桃肽

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小销售独立包装。每批产品抽样数量不少于1000克，5个最小销售独立包装用于感官检查和理化指标检验，5个最小销售独立包装用于微生物指标检验，余下的用于留样。另外根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

##### 6.4 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验的项目包括感官、净含量、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群和标签等。

## 6.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中4.2-4.5规定的项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

## 6.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

产品销售标签应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》要求，供消费者直接食用的产品标签还应符合GB 28050规定。运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品内包装材料为塑料袋或复合铝箔袋包装，塑料袋应符合GB 4806.7规定，复合铝箔袋符合GB/T 28118规定。食品工业原料用产品包装规格为1kg/袋、5kg/袋、10kg/袋、20kg/袋；直接食用产品的包装规格为3g/袋、5g/袋、10/袋；或根据市场需求规格包装。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下，食品工业原料用产品保质期为36个月，直接食用产品保质期为24个月。