

附件 2

T/ASX

安徽省食品行业协会团体标准

坚果与籽类食品企业生产管理规范

Regulation on production and management of nuts and seed food enterprises

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

安徽省食品行业协会 发布

目 次

前言.....	11
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3. 术语和定义.....	1
4 总则.....	2
5 文件要求.....	2
6 原料、辅料、食品添加剂和包装材料.....	3
7 厂房和设施.....	3
8 设备.....	3
9 人员要求及管理.....	4
10 卫生与环境管理.....	4
11 生产管理.....	4
12 质量管理.....	7
13 标签.....	9

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由洽洽股份有限公司提出。

本标准主管部门为安徽省食品行业协会。

本标准技术归口部门为安徽省食品行业协会。

本标准主要起草单位：洽洽股份有限公司、安徽国科检测科技有限公司。

本标准主要起草人：陈江琳、李俐、沈巧生、邵栋梁、汪春林、孙美。

本标准为首次制定。

坚果与籽类食品企业生产管理规范

1 范围

本标准规定了坚果与籽类食品加工的术语和定义、总则、文件要求、原料、辅料、食品添加剂、包装、厂房和设施、设备、人员要求及管理、卫生与环境管理、生产管理、质量管理和标签的要求。

本标准适用于坚果与籽类食品加工企业生产过程的质量管理。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 8978	污水综合排放标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19001	质量管理体系 要求
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29647	坚果与籽类炒货食品良好生产规范
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10670	坚果与籽类食品 术语
国家质量检验检疫总局令第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法	
《出口食品生产企业备案管理规定》国家质检总局第142号令	

3 术语和定义

SB/T 10670 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

坚果与籽类产品 (roasted nuts and seeds)

以坚果、籽类或其籽仁等为主要原料，经加工制成的产品。

3.2

坚果 (nuts)

具有坚硬外壳的木本类植物籽粒，包括核桃、山核桃、碧根果、开心果、香榧等。

3.3

籽类(seeds)

瓜、果、蔬菜、油料等植物的籽粒，包括葵花籽、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆等。

3.4

霉变粒(mould kernel)

外壳或籽仁出现霉斑的颗粒。

4 总则

4.1 企业应建立有效的坚果与籽类食品生产管理体系，形成文件，加以实施和保持，并予以持续改进。

4.2 企业应建立坚果与籽类食品生产管理体系的范围。该范围应设定所涉及的产品或产品类别、加工过程和生产场地。

4.3 企业应做到：

- a) 识别、评估、预防或者控制产品对消费者健康预期可能产生的危害，以确保提供安全产品；
- b) 监视、评价、防范已放行产品中预期可能产生的危害，以保障下一道加工成食品的安全；
- c) 在保障产品食用安全所需的食品链范围内，做好在企业内外以危害预防、控制、防范过程的适应性、充分性和有效性相关的必要的信息沟通；
- d) 实施必要的措施，以验证并保证危害预防、控制和防范过程持续的有效性。

4.4 企业应确保对任何影响坚果与籽类食品的外包过程实施监控，并在生产管理体系中加以识别和验证。

5 文件要求

5.1 原则

企业应建立如下文件：

- a) 坚果与籽类食品加工质量体系的方针和目标文件；
- b) 确保坚果与籽类食品生产管理体系有效，建立、实施和更新所需的文件。
- c) 坚果与籽类食品生产的程序文件。
- d) 坚果与籽类食品生产过程所需的记录。

5.2 管理文件

企业应编制和保持管理文件，文件内容应符合以下要求：

- a) 质量管理体系的范围，包括任何删减的细节及正当的理由；
- b) 为质量管理体系编制的形成文件的程序或对其引用；
- c) 质量管理体系过程之间的相互使用的表述。

5.3 文件控制

5.3.1 坚果与籽类食品加工管理体系所要求的文件应予以控制。记录是一种特殊类型的文件，应依据5.4的要求进行控制。

5.3.2 应编制形成文件的程序，以规定以下方面所需的控制：

- a) 文件需经企业的主要负责人批准后发布、实施，以确保文件的准确、完善及可操作性；
- b) 必要时对其进行评审与更新，并再次批准和发布；
- c) 记录文件更改的原因和证据；
- d) 确保文件的更改和现行修订状态得到识别；

- e) 确保在使用时可获得适用文件的有效版本;
- f) 确保文件保持清晰并易于识别;
- g) 确保与坚果与籽类食品安全管理体系相关的外来文件得到识别, 并控制其分发;
- h) 防止作废文件的非预期使用, 对需保留的作废文件进行适当的标识。

5.4 记录控制

- 5.4.1 应建立并保持记录, 以提供符合要求的和坚果与籽类食品加工质量管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、准确、全面、易于识别和检索。
- 5.4.2 应编制形成文件的程序, 以规定记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置所需的控制。
- 5.4.3 所有记录管理应由执行人和审核人签名。记录应以真实、及时、填写规范为原则, 不得随意更改, 确需要更改时由更改人签名确认。
- 5.4.4 所有生产和质量管理记录应分别由生产和质量管理部门进行审核, 以确定该作业是否符合规范。
- 5.4.5 质量管理记录应以提供正确的判断或可追溯为依据。
- 5.4.6 所有记录按有关规定进行保存。

6 原料、辅料、食品添加剂和包装

6.1 原料

应符合相关国家标准或者行业标准的规定。

6.2 辅料

应符合相关国家标准或者行业标准的规定。

6.3 食品添加剂

- 6.3.1 食品添加剂的质量应符合相关国家标准或行业标准的规定。
- 6.3.2 食品添加剂的使用范围和用量应符合 GB 2760 的规定及有关公告。

6.4 包装

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

7 厂房和设施

应符合GB 14881的相关规定。

8 设备

8.1 配置

根据加工各类坚果与籽类食品的生产工艺要求, 配备相应的生产加工设备, 如原料分级筛选设备、熟制设备(蒸煮、烘炒、干燥、油炸等)、裹衣设备、包装设备。

8.2 安全与卫生

所有的机械设备, 应易于检查, 便于拆卸和清洗消毒, 利于保持清洁干燥, 与坚果及籽类食品接触的设备表面材料应符合相关食品安全标准。

8.3 检验、计量设备

- 8.3.1 根据坚果与籽类食品生产检验的需要，应配置符合出厂检验项目要求的检验、计量仪器设备。
- 8.3.2 根据坚果与籽类食品特性和风险控制要求，配备甜味剂、霉菌检测仪器。
- 8.3.3 检验、计量仪器设备应按照相关要求定期进行检定或校准。

9 人员要求及管理

9.1 人员要求

- 9.1.1 应有生产和质量管理人员。
- 9.1.2 质量管理负责人应能独立行使职权。
- 9.1.3 生产管理和质量管理负责人应具备相关专业学历或经过相关专业培训。
- 9.1.4 检验人员应具备专业检验资格和相应的检验技能。

9.2 人员管理

9.2.1 人员能力

- 9.2.1.1 生产管理人员应具有从事坚果与籽类食品生产基本知识、加工工艺和卫生要求的知识。
- 9.2.1.2 质量人员应具备理解和掌握应用食品安全管理体系相关标准的能力。

9.2.2 人员的健康和卫生要求

应按照GB 14881的相关规定执行。

9.2.3 人员培训

- 9.2.3.1 坚果及籽类食品企业应根据岗位的不同需求制定年度业务培训计划，组织各部门负责人和作业人员参加岗前或在职培训及有关专业知识的学习，并建立培训档案；特殊工种应持证上岗。
- 9.2.3.2 从事坚果与籽类食品生产操作和监管的人员应经过岗前从业培训，生产监督人员应在坚果与籽类食品加工技术及相关的专业知识领域适当培训。

10 卫生与环境管理

- 10.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 10.2 对污水和废弃物应有相关的方法和处置措施，并能达到国家有关排放要求。
- 10.3 废弃物应委托有资质的专业单位（或符合相关条件的组织）妥善处理。

11 生产管理

11.1 总体要求

产品生产前应确认或制定原辅料管理、产品加工工艺、操作规程、产品配方、产品质量标准和检验规则，并形成文件加以控制。根据加工工艺要求，对生产过程实施控制，确定关键控制环节，对关键控制环节人员进行相关培训，对生产设备的状态要进行鉴定，并有过程控制记录。

11.2 原料、辅料、食品添加剂和包装材料管理

- 11.2.1 应制定坚果及籽类食品所需原辅料和包装材料的采购标准、质量规格、检验项目和检验方法；制定过磅、取样、检验、判定、审核、领用等工作程序，并切实执行。
- 11.2.2 应确认原辅料、食品添加剂和包装材料供应商的合法性，并对其资格进行审查。
- 11.2.3 采购的原辅料和包装材料应根据规定保存。

11.2.4 食品添加剂应设专门场所贮放，由专人负责管理，按使用量核对后领取和使用，并记录使用的种类、许可证号、进货量及使用量等。

11.3 产品生产流程和关键控制环节

11.3.1 烘炒坚果制品

生产工艺流程：

配料
↓

开心果、核桃仁等坚果原料→挑拣→清洗→去涩(有此工艺要求的)→拌料或裹衣(有此工艺要求的)→烘烤→冷却→包装

关键控制环节：

- a) 挑拣
- b) 去涩
- c) 拌料
- b) 烘烤

11.3.2 油炸坚果制品

生产工艺流程：

熬糖浆 配料
↓ ↓

松籽、核桃仁等坚果原料→挑拣→清洗→去涩(有此工艺要求的)→挂糖或裹衣→油炸→拌料(有此工艺要求的)→冷却→包装

关键控制环节：

- a) 挑拣
- b) 去涩
- c) 挂糖或裹衣
- d) 油炸

11.3.3 混合果仁类（如每日坚果）

生产工艺流程：

水果干、蜜饯类原料→挑拣
↓

坚果仁原料→挑拣→清洗→去涩(有此工艺要求的)→烘烤→冷却→配比→包装

关键控制环节：

- a) 挑拣
- b) 去涩
- c) 配比

11.3.4 煮制坚果类

生产工艺流程：

配汤料水
↓

坚果类原料→清洗→煮制、浸泡→干燥→冷却→挑拣→包装→杀菌

关键控制环节：

- a) 煮制、浸泡
- b) 杀菌

11.3.5 烘炒籽类制品

11.3.5.1 先煮制后烘炒类

生产工艺流程：

配汤料水
↓

籽类原料→机选→挑拣（有此工艺要求的）→烫漂（有此工艺要求的）→清洗（有此工艺要求的）→煮制、浸泡、→脱皮（有此工艺要求的）→干燥（有此工艺要求的）→烘炒→冷却→喷香→挑拣（有此工艺要求的）→包装

关键控制环节：

- a) 选料
- b) 煮制、浸泡
- c) 脱皮
- d) 烘炒

11.3.5.2 直接烘炒类

生产工艺流程：

配汤料水
↓

籽类原料→机选→挑拣（有此工艺要求的）→烘炒→蘸汤（有此工艺要求的）→冷却→喷香→挑拣（有此工艺要求的）→包装

关键控制环节：

- a) 选料
- b) 烘炒
- c) 蘸汤

11.3.5.3 裹衣烘炒类

生产工艺流程：

配粉 配料
↓ ↓

籽类原料→机选→挑拣→裹衣→烘烤→冷却→拌料（有此工艺要求的）→冷却→包装

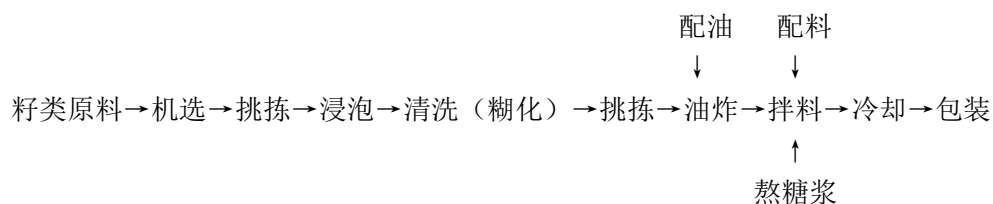
关键控制环节：

- a) 选料
- b) 裹衣
- c) 烘烤

11.3.6 油炸籽类制品

11.3.6.1 直接油炸类

生产工艺流程：

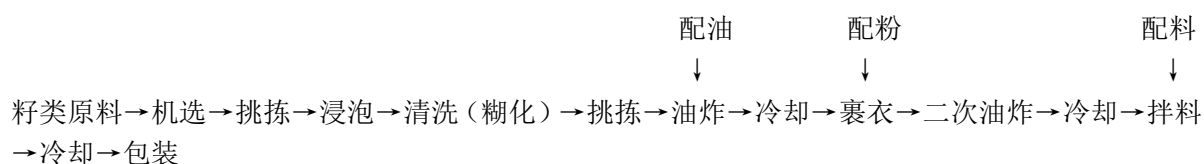


关键控制环节：

- a) 选料
- b) 油炸
- c) 拌料

11.3.6.2 裹衣油炸类

生产工艺流程：

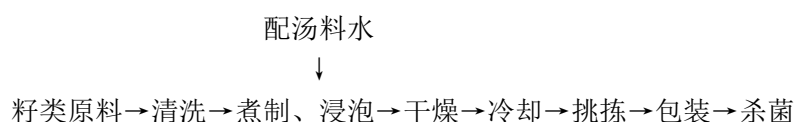


关键控制环节：

- a) 选料
- b) 油炸
- c) 裹衣
- d) 二次油炸

11.3.7 水煮籽类制品

生产工艺流程：



关键控制环节：

- a) 煮制、浸泡
- b) 杀菌

11.3.8 生干坚果与籽类食品

生产工艺流程：

坚果与籽类原料→清洗→水洗（有此工艺要求的）→低温干燥→冷却→挑拣→包装

关键控制环节：

- a) 低温干燥

注：上述生产工艺流程中所涉及的机选，是指用成套的设备对原料进行处理，成套设备包含清选机、比重机、去石机、窝眼机、色选机、分级机等。实际生产时，可根据原料特性对机选设备进行组合，以达到生产目标。

12 质量管理

12.1 原辅料、食品添加剂和包装材料

12.1.1 原辅料、食品添加剂和包装材料进厂除应满足第6节的相关要求外，要建立索证索票制度。

12.1.2 应选择有资质的原辅料供应商。采购的原辅料、食品添加剂应符合国家标准或者行业标准或者经备案的企业标准。

12.1.3 对供应商和外包方的选择应符合GB/T 19001中的相关要求。

12.1.4 应根据采购合同规定和相应的原辅料来料检验标准要求进行检验接收，验证供方有效资质及货物的检验报告，进口原辅料特别要验证同批次进口检验检疫证明的符合性。

12.2 加工过程

12.2.1 生产企业应依据危害性风析与风险评估的结果，确定质量关键控制环节，并制定控制的标准与控制的措施，一旦偏离控制标准时应采取相应的纠偏措施和预防措施。

12.2.2 详细制定质量关键控制环节的监控措施，严格执行并记录。

12.3 产品管理

12.3.1 产品检验

12.3.1.1 企业可对原料和产品自行检验，也可委托获得食品检股机构资质的检验机构进行检验。

12.3.1.2 按相关标准对每批产品进行检验，检验合格后方可出厂，不合格品按照不合格品的相关规定处理。

12.3.1.3 产品应有留样，样品数量应满足必要的品质保存性检验要求。

12.3.1.4 确保检验结果的准确性和真实性。

12.3.1.5 完整保存各项检验记录和检验报告。

12.3.2 产品贮存

12.3.2.1 建立食品贮存制度。

12.3.2.2 成品和原辅料仓库应满足保持干燥、通风、阴凉、无不良气味等要求，必要时进行冷藏。仓库容量应与生产能力相适应。

12.3.2.3 经检验合格的成品按其贮存要求存储于成品库中，并做好仓库存储条件的管理和记录。成品应按照品种、批次、分类存放并有明显标志。

12.3.2.4 产品出入库遵循先进先出的原则，定期检告库存食品的质量和数量，记录温度、湿度记录，及时清理变质及超过保质期的食品。

12.3.2.5 成品仓储应有存量记录，出厂应做出货记录，内容包括批号、出货时间、地点、对象、数量等，发生问题便于追溯和及时召回。

12.3.2.6 成品库、原料库不得存储有毒、有害物品或者其他易腐、易燃品及可能引起串味的物品。储存物品应与地面、墙壁、顶棚保持适当的距离。

12.3.2.7 仓库应具有完备的防鼠、防虫设施。

12.3.3 产品运输

12.3.3.1 装运前应对进出货用的容器、车辆等运输工具进行卫生检查。运输工具应无污染、无虫害、无异味。禁止与有可能造成污染的原料、半成品或成品一起运输。

12.3.3.2 应避免日光直射、雨淋和撞击。根据产品特性选择合适的车辆进行运输。

12.3.3.3 产品售后服务管理

12.3.3.4 应建立产品售后管理制度，对顾客提出的书面或口头意见、投诉，企业应立即追查原因，妥善处理。

12.3.3.5 应建立出厂产品召回机制，制定《食品召回管理规定》并执行。

12.4 潜在风险项目管理

12.4.1 异物控制

- a) 应在原料验收标准中设定异物的要求，采购符合要求的原料，建立合适的异物检测方法；
- b) 应根据坚果与籽类食品的原料特性，采取相应的异物处理方法，如采用原料筛选设备（清选机、比重机、去石机、色选机）处理和人工挑拣；
- c) 应采取设置磁铁、金属检查器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险；
- d) 不应在生产过程中进行电焊、切割、打磨等工作，以免产生碎屑。

12.4.2 霉菌控制

- a) 对于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品，其霉菌应符合GB 19300的规定；
- b) 应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒制度，降低霉菌生长的概率。
- c) 在产品熟制过程中，应控制温度、时间、物料厚度等工艺参数，确保能够消灭或抑制霉菌的生长繁殖，使产品符合相应的卫生要求；
- d) 应建立温度、时间控制措施和纠偏措施，并保持监控记录。

12.4.3 酸价及过氧化值控制

- a) 应在原料验收标准中设定原料的酸价、过氧化值指标要求，采购当年生产的原料进行加工生产，避免使用变质或超过保质期的原料；
- b) 对于易发生氧化、水解反应的坚果与籽类原料，应进行低温冷藏或采用阻隔性能较好的包装材料进行包装储藏；
- c) 仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同原料的特性确定出货顺序；
- d) 若采用油炸作为熟制工艺，应做好煎炸油脂的控制，以避免造成产品出现酸价、过氧化值超标。

12.4.4 霉变粒控制

- a) 坚果与籽类食品的霉变粒符合GB 19300的规定；
- b) 对于水分超标的坚果与籽类原料，入库储存前应采取有效的措施降低水分含量，如进行低温预干燥处理，降低储存过程中霉变粒增加的风险；
- c) 在加工过程中，可以通过色选去掉一部分霉变粒，提高产品品质。

13 标签

坚果及籽类食品的产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求及其他有关规定。

安徽省食品行业协会团体标准编制说明

标准名称	坚果与籽类食品企业生产管理规范				
任务来源	根据安徽省食品行业协会皖食协【2018】09号文件，关于下达2018年第一批团体标准立项计划的通知，增补申请立项的标准				
负责起草单位	洽洽股份有限公司、安徽国科检测科技有限公司				
单位地址	安徽省经开区莲花路1307号				
参加起草单位	/				
标准起草人					
序号	姓名	单位	职务	职称	电话
1	陈江琳	洽洽股份有限公司	标准工程师	标准工程师	18009693517
2	李俐	洽洽股份有限公司	经理	质量工程师	13866169790
3	沈巧生	洽洽股份有限公司	总监	技术总工	13501908152
4	邵栋梁	安徽国科检测科技有限公司	研究院院长	高级工程师	15855168883
5	汪春林	洽洽股份有限公司	总监	质量工程师	13856044962
6	孙美	洽洽股份有限公司	经理	质量工程师	18134523019
编制情况					
1、编制过程简介					
<p>1、2018年6月16日，安徽省食品行业协会下达2018年第一批团体标准立项计划，洽洽股份有限公司作为坚果炒货行业龙头企业，在坚果炒货产品生产管理过程中积累了丰富的管理经验，承担了安徽省坚果与籽类食品企业生产管理规范的团体标准的制定工作。</p>					

2、2018年6月20日，洽洽食品股份有限公司、安徽国科检测科技有限公司组建《坚果与籽类食品企业生产管理规范》标准起草工作组，并明确标准制订职责分工作计划进度。

3、2018年8月7日，标准起草工作组完成标准征求意见稿文本和编制说明的编写。

4、2018年8月8日至2018年9月7日，《坚果与籽类食品企业生产管理规范》团体标准由安徽省食品行业协会在协会网站上公开征求意见，同时，以电子邮件的形式征求行业内企业意见。

2、制定标准的必要性和意义

坚果与籽类食品作为中国的传统的休闲食品，深受广大消费者喜爱，特别是近年来，随着消费者的消费升级，坚果与籽类食品作为一种健康的休闲零食，行业发展更加迅猛，因行业发展快，从事该类食品生产的企业就参差不齐，行业内不仅有从事多年的坚果炒货加工企业，如洽洽、真心、徽记等，还有一些其他行业内大企业的进入，如中粮、喜之郎，也有近年来发展很快的电商企业，如三只松鼠、来伊份等以代加工形式提供，更多的坚果与籽类食品生产企业是小企业、小作坊。

坚果与籽类食品原料多为农副产品，产品本身油脂含量高，经高温熟制后，脂肪易氧化哈败，酸价和过氧化值问题一直是困扰着行业发展的主要问题；另外，近年来市场监管曝光率较高的还有：霉菌、大肠菌群、甜味剂、二氧化硫等问题。

食品安全和产品质量难以保证，市场抽查合格率相对其他品类还是比较低，2017年市场监管共抽检6598批次坚果与籽类食品，合格率为96.2%，其中酸价、过氧化值、霉菌和大肠菌群不合格占比75%。

为确保坚果与籽类食品安全，本标准规定了坚果与籽类食品生产管理规范，规范生产过程中微生物控制、添加剂使用、产品贮存技术及加工过程各方面的生产管理，使企业有能力提供符合法律法规和顾客要求的安全食品，提高整个安徽省坚果与籽类食品生产企业整体管理水平；同时，该标准也为安徽省该类食品生产许可证现场审查提供理论依据。

另外，合肥市是坚果炒货之都，通过本标准实施可规范整个安徽省坚果炒货企业规范生产，提高安徽省坚果炒货企业整体水平，同时，可影响和带动全国行业内企业规范发展，提高整个坚果炒货行业风险监控合格率，为消费者提供高质量、安全、美味的食品。

3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

（一）国内依据

1、遵循GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》标准规定的规则；

2、标准是在GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的基础上，比对GB/T

29647-2013《坚果与籽类炒货食品良好生产规范》中各项条款；同时参照国内其他相关标准和生产管理规定；结合坚果与籽类食品行业现状和企业生产实际情况而制定的。

4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

本标准规定了坚果与籽类食品加工的术语和定义、总则、文件要求、原料、辅料、食品添加剂、包装、厂房和设施、设备、人员要求及管理、卫生与环境管理、生产管理、质量管理和标签的要求。明确规定适用于坚果与籽类食品加工企业生产过程的质量管理。

1. 术语和定义

GB 19300 和 SB/T 10670 中的以及下面规定的术语和定义适用于本文件。

2. 总则

对企业建立生产管理体系及其范围、企业关于食品安全的责任，以及产品外包过程的监控进行了规定。

3. 文件要求

在符合 GB14881 的相关规定的规定的基础上，对坚果与籽类食品加工企业的文件管控进行了细化。

4. 原料、辅料、食品添加剂和包装

依据相关标准及 GB 14881 进行要求。

5. 厂房和设施

明确应符合 GB14881 的相关规定。

6. 设备

设备的合理配制和运行是保障坚果与籽类食品质量安全的前提。依据坚果与籽类食品原料是初级农副产品的特性，突出了原料分级筛选设备。

7. 人员要求及管理

在符合 GB14881 的相关规定的规定的基础上，对坚果与籽类食品加工企业的人员要求及管理进行了细化。

8. 卫生与环境管理

明确应符合 GB 14881 的相关规定，因坚果与籽类食品的煮制会产生废水、机选会产生废弃异物，故强调了对废水和废弃物的处理要求。

9. 生产管理

针对坚果与籽类食品的特性，特别增加了产品生产流程和关键控制环节的相关要求，从而加强企业对产品质量和污染风险的控制。如对时间和温度有控制要求的工序，如煮制、烘炒、油炸等，应严格按照产品工艺要求进行操作；根据坚果与籽类食品的不同加工工艺，明确列出了各工

艺的关键控制环节，确保产品质量。

10. 质量管理

从原辅料的采购、加工到产品管理均进行了相应的要求，根据坚果与籽类食品的特性，结合企业自身生产经验，增加了潜在风险项目的管理。针对异物、霉菌、酸价及过氧化值、霉变粒等坚果与籽类食品高风险项目，增加了控制方法，从而确保产品能够符合标准要求，降低不合格的风险。

另外，根据本行业原料特性，较多坚果为进口原料，为防止非法进口原料的非预期使用，在原辅料来料验证时特别强调了进口原辅料要验证同批次进口检验检疫合格证明。

11. 标签

明确产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求及其他有关规定。

5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

没有知识产权的问题。

6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

无

7、重大分歧意见的处理经过和依据

无

8、标准的建议及其理由

无

9、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

标准发布后，建议安徽省食品行业协会组织行业内企业进行培训，对标准进行宣贯。

10、其它应予说明的事项

无