



备案号: 361062S-2024

备案日期: 2024年11月22日

有效期至: 2029年11月21日

Q/RLZZ

江西省食品安全企业标准

Q/RLZZ 0001S-2024

莲子

2024-10-14 发布

2024-10-15 实施

石城县龙岗乡锐梁种植专业合作社 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类..... 2

5 技术要求 2

6 食品添加剂 5

7 生产加工过程的卫生要求 5

8 检验规则 5

9 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期 5

前 言

本文件编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本文件中铅限量（以Pb计）为0.16mg/kg，严于GB 2762《食品中污染物限量》中“坚果及籽类(生咖啡豆及烘焙咖啡豆除外)”项下铅限量（以Pb计）0.2mg/kg。

本文件起草单位：石城县龙岗乡锐梁种植专业合作社。

本文件主要起草人：高粱。

本文件批准人：高粱。

莲子

1 范围

本文件规定了莲子的术语和定义、分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输和保质期。

本文件适用于经去掉外壳，去掉或不去掉种皮，通心和不通芯，烘干、拣选、称量、包装制成的干莲子产品。

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/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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 1504 莲子

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号[2023]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

国家质量监督检验检疫总局令第123号[2009]《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 圆粒莲

去掉外壳的莲子。

3.2 钻芯莲

去掉外壳钻掉莲芯的莲子。

3.3 磨皮白莲

用机械方法磨去种皮的钻芯莲。

3.4 通芯白莲

采摘八至九层熟的鲜莲，去掉外壳、种皮和莲芯的干莲子。

3.5 开边莲

将圆粒莲纵向对半劈开，去掉莲芯的干莲子。

3.6 缺陷莲

有各种缺陷（瘪子、破损、变黑等）的干莲子。

3.7 霉变

霉变侵入莲肉而产生发霉变质的现象。

3.8 虫蛀

莲子被虫蛀食的现象。

3.9 杂质

莲子以外的外壳、种皮等异物。

4 分类

4.1 根据产品加工方法和成品形状的不同分为：圆粒莲、钻芯莲、磨皮白莲、通芯白莲、开边莲。

4.2 按感官指标不同可分为：一级、二级和三级。

5 技术要求

5.1 原、辅料要求

莲子应新鲜、无病虫害、无霉变、无异味、无肉眼可见杂质，符合GB 2762、GB 2763和GB 2763.1的要求。

5.2 感官要求

5.2.1 圆粒莲

感官指标应符合表1的规定。

表 1 圆粒莲感官要求

项目	等级			检验方法
	一级品	二级品	三级品	

表 1 圆粒莲感官要求（续）

形状、色泽与气味	颗粒卵圆、均匀一致、表皮粉红透白、色泽一致。有莲子固有的清香，无异味	颗粒卵圆、均匀一致、表皮有粉红或红色。有莲子固有的清香，无异味	颗粒圆形或卵圆形，表皮红色或暗红色。有莲子固有的清香，无异味	NY/T 1504
	粒数/500g	≤650	≤700	≤750
	净度，%	≥95	≥93	≥90
	缺陷率，%	≤5	≤8	≤12
	霉变、虫蛀	无	无	无

5.2.2 钻芯莲

感官指标应符合表2的规定。

表 2 钻芯莲感官要求

项目	等级			检验方法
	一级品	二级品	三级品	
形状、色泽与气味	颗粒卵圆、均匀一致、表皮粉红透白、色泽一致。有莲子固有的清香，无异味	颗粒圆形或卵圆形、均匀一致、表皮有粉红或红色。有莲子固有的清香，无异味	颗粒圆形或卵圆形，表皮红色或暗红色。有莲子固有的清香，无异味	NY/T 1504
粒数/500g	≤650	≤700	≤750	
通芯率，%	≥80	≥70	≥60	
净度，%	≥95	≥93	≥90	
缺陷率，%	≤5	≤8	≤12	
霉变、虫蛀	无	无	无	

5.2.3 磨皮白莲

感官指标应符合表3的规定。

表 3 磨皮白莲感官要求

项目	等级			检验方法
	一级品	二级品	三级品	
形状、色泽与气味	颗粒近圆柱形，表面光滑，乳白色，胚芽端留有紫褐色环、色泽一致。有莲子固有的清香，无异味	颗粒近圆柱形，表面光滑，乳白色，胚芽端及柱面有紫褐色环和色斑，色泽一致。有莲子固有的清香，无异味	颗粒近圆柱形，表面光滑，乳白色或乳白微黄，胚芽端及柱面有紫褐色环和色斑。有莲子固有的清香，无异味	NY/T 1504
粒数/500g	≤700	≤750	≤800	

表 3 磨皮白莲感官要求（续）

通芯率，%	≥80	≥70	≥60	NY/T 1504
净度，%	≥95	≥93	≥90	
缺陷率，%	≤5	≤8	≤12	
霉变、虫蛀	无	无	无	

5.2.4 通芯白莲

感官指标应符合表4的规定。

表 4 通芯白莲感官要求

项目	等级			检验方法
	一级品	二级品	三级品	
形状、色泽与气味	颗粒圆形或卵圆形、形状一致，较均匀饱满、表面乳白微黄，色泽一致。有莲子固有的清香，无异味	颗粒圆形或卵圆形、形状一致，较均匀饱满、表面乳白微黄，光泽度较好。有莲子固有的清香，无异味	颗粒圆形或卵圆形，表面允许轻度皱缩，呈淡黄色，光泽度一般。有莲子固有的清香，无异味	NY/T 1504
粒数/500g	≤650	≤700	≤750	
通芯率，%	≥80	≥70	≥60	
净度，%	≥95	≥93	≥90	
缺陷率，%	≤5	≤8	≤12	
霉变、虫蛀	无	无	无	

5.2.5 开边莲

感官指标应符合表5的规定。

表 5 开边莲感官要求

项目	等级			检验方法
	一级品	二级品	三级品	
形状、色泽与气味	剖面卵圆形、内凹、肉质厚实，均匀一致。有莲子固有的清香，无异味	剖面卵圆或圆形，内凹。有莲子固有的清香，无异味	剖面卵圆或圆形，内凹。有莲子固有的清香，无异味	NY/T 1504
净度，%	≥95	≥93	≥90	
缺陷率，%	≤4	≤7	≤13	
霉变、虫蛀	无	无	无	

5.3 理化指标

应符合表6的规定。

表 6 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，% ≤	12	GB 5009.3
铅/(mg/kg) ≤	0.16	GB 5009.12
其他污染物限量应符合GB 2762的规定。		

5.4 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

5.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号[2023]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

8.2 抽样

每批产品随机抽取不少于6袋（总量不低于2kg），样品分为两部分，一份送实验室检验，一份留样备查。

8.3 检验分类

8.4 出厂检验

- 8.4.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。
- 8.4.2 出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

8.5 型式检验

型式检验为本文件的全项目检验。正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 产品主要原料、配方、关键工艺有较大改变，可能影响质量时；
- b) 停产三个月以上恢复生产时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；

- d) 更换主要生产设备时；
- e) 食品安全监管部门提出要求时。

8.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本文件要求，判该批次产品为合格品。检测结果中若有不合格项，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，若复检结果仍不符合要求，则判定该批次产品为不合格品。

9 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

9.2 包装

包装材料应符合GB 4806.7、GB 4086.13的标准要求。包装应封装严密、封口牢固，且无破损或泄漏。外包装纸箱质量应符合GB/T 6543的要求，封箱牢固不变形。

9.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥，具有防雨、防晒措施，不得与有毒有害物质混运。装卸时需轻搬轻放，防止产品破损。

9.4 贮存

产品应储存在阴凉、干燥、通风、无阳光直射、清洁的库房内，避免日晒、雨淋或靠近热源，产品堆放应离墙离地10cm以上。严禁与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。

9.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好、未经启封，产品保质期按标签标示的规定。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：莲子，标准编号为：Q/RLZZ 0001S-2024。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

石城县龙岗乡锐梁种植专业合作社