



LE DUONG CASHEW CO., LTD

WA 工厂: Tan Long 2 Hamlet, Long Ha Commune, Dong Nai City, Vietnam.

A 与 WW 工厂: DT741 Road, Phu Hiep Hamlet, Phu Rieng Commune, Dong Nai City, Vietnam.

分公司与办公室: Nha Tam Road, Long Phuoc Quarter, Phuoc Binh Ward, Dong Nai City, Vietnam.

白腰果半仁 (WS) 与大碎仁 (LP) 产品规格

电话: +84 886 10 66 77 • 邮箱: sales@leduongcashew.com • 网站: <https://leduongcashew.com/zh/> • 营业执照号: 0318160855

文件编号 PS-CAS-WS-LP

版本 V2.0

修订日期 2026-09-03

语言 ZH

白腰果半仁 (WS) 与大碎仁 (LP) 产品规格

适用于烘烤、调味、烘焙、糖果及工业加工用途的生腰果仁碎级产品规格。

1. 产品识别与预期用途

等级	说明	典型用途
WS — 白半仁	以完整分开的子叶为主，小碎片含量低；颜色为浅乳白至白色，具有新鲜腰果的典型外观。	烘烤、调味、零食混合、烘焙及配料。
LP — 大碎仁	以大块碎仁为主，粉末或细屑含量低；完整、洁净且均匀。	糖果、烘焙、裹衣产品及工业加工。

2. 成分、过敏原与产品状态

- 配料: 100% 生腰果仁。
- 过敏原: 含树坚果 (腰果)。交叉接触控制按双方确认的食品安全方案执行。
- 非转基因。除非书面明确约定，产品未经辐照。
- 生腰果仁并非即食产品，食用前应采用经验证的杀菌步骤。

3. 感官、物理与缺陷要求

项目	要求
外观/颜色	洁净、完整、基本均匀；浅乳白至白色。
气味/滋味	具有正常新鲜腰果特征；无哈喇、酸败、霉味或异味。
质地	自然爽脆、流动性良好；无异常发软或结块。
水分	≤ 5.0%
异物	不得检出
虫害	不得有活虫；不接受死虫。
损伤/酸败仁	≤ 0.5%
可见霉变	0%
变色	≤ 1.0%
WS 等级控制	LP 大碎仁含量 < 25%。
LP 等级控制	小于 6 mm 的小碎仁与粉末合计 < 10%。
控制方法	按批准的抽样方案进行目检与筛分控制。

4. 化学与微生物食品安全指标

检测/危害	限值或控制
黄曲霉毒素 B1	≤ 2 µg/kg (ppb) ； 如目的市场合同规定其他合规限值，则按合同执行。
黄曲霉毒素总量	≤ 4 µg/kg (ppb) ； 目的市场另有约定除外。
农药残留	符合目的市场 MRL；适用时包括欧盟要求。
重金属	按风险监测并符合目的市场要求。
菌落总数	≤ 100,000 cfu/g
酵母和霉菌	≤ 10,000 cfu/g
大肠杆菌	< 10 cfu/g
沙门氏菌	25 g 中不得检出

5. 包装、标签、保质期与储存

- 标准出口包装：每箱 1 袋 22.68 kg 真空 PE 袋，或每箱 2 袋 11.34 kg 真空 PE 袋；销售合同另有批准格式的除外。
- 纸箱须符合出口要求，洁净、干燥、完好并封口。标签应列明产品、等级、批次、净重、生产/最佳食用日期、原产国及约定唛头。
- 标准保质期：在未开封且正确储存的条件下，自包装日期起 12 个月。
- 储存在阴凉、干燥、洁净、通风处，避免阳光直射、水分、强烈气味、化学品及虫害；谨慎搬运并保持批次可追溯。

6. 质量保证、放行与文件

- 每批产品放行前均按批准的规格和抽样方案检验。
- 成品批号应可追溯至原料、加工、包装及装运记录。
- 按约定可提供分析证书、微生物/黄曲霉毒素结果、装箱单、商业发票及原产地文件。
- 任何买方特定偏差均须在生产与装运前写入已签署合同或获批产品规格。

商务说明：限值、抽样、检测方法、包装及目的市场要求须在销售合同中确认；如已签署合同与本标准不一致，以合同为准。

签字与公司印章

本文件由 LE DUONG CASHEW CO., LTD 发布并确认。以我司官方 @leduongcashew.com 邮箱发送的最新版本为有效依据。

卖方: LE DUONG CASHEW CO., LTD

授权代表: Le Tuan Vu

职务: 授权代表

日期: 2026-09-03

本文件仅供商务参考，可能在通知后更新；具体交易以已签署的销售合同为准。

签字与公司印章

