



416682S-2020



河南可米食品实业有限公司企业标准

Q/HKMS 0001S-2020

---

# 混合坚果、果干

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

---

河南可米食品实业有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南可米食品实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南可米食品实业有限公司。

本标准主要起草人：张加湘、黄佳佳。

H N

Q B

# 混合坚果、果干

## 1 范围

本标准规定了混合坚果、果干的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生干（核桃仁）或以熟制坚果及籽类（核桃仁、开心果仁、扁桃仁、腰果仁、榛子仁、花生仁、南瓜子仁、杏仁、夏威夷果仁、葵花子仁、裹衣花生中的一种或几种）为主要原料，添加水果干制品【葡萄干、提子干（金提干、红提干、青提干）、红枣片、香蕉干、菠萝干、猕猴桃干、苹果干、山楂干、杏干、黑加仑干、桂圆干、枸杞干、西梅（西梅干）、蔓越莓（蔓越莓干）、蓝莓（蓝莓干）、芒果（芒果干）】中的一种或几种，经过挑选、混合、称量、包装等工序加工而成的预包装混合坚果、果干。

根据原辅料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 开心果仁应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 扁桃仁应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 腰果仁应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 南瓜子仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 核桃仁、榛子仁、夏威夷果仁、葵花子仁、裹衣花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 菠萝干、芒果干、猕猴桃干、香蕉干、苹果干、山楂干、红枣片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.9 葡萄干、桂圆干、杏干、提子干（金提干、红提干、青提干）、黑加仑干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.10 枸杞干应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.11 西梅（西梅干）、蔓越莓（蔓越莓干）、蓝莓（蓝莓干）、芒果（芒果干）应符合 GB 14884 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，不应有酸败等异味	
性状	有产品的正常性状，无霉变，无虫蛀	

杂质	无肉眼可见外来杂质	
----	-----------	--

## 2.3 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 13	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.08	GB 5009.227
	≤ 0.80	
	≤ 0.50	
除熟制葵花子仁之外的 熟制坚果、籽类		
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉 <sup>a</sup> (以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.22
	≤ 5	
花生仁		
其他坚果、籽类		
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
<sup>a</sup> 仅限花生仁的检测。		
<sup>b</sup> 仅限苹果干、山楂干的检验。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
霉菌 <sup>a</sup> , CFU/g	≤	25			GB 4789.15
* 样品的采集及处理按照 GB 4789.1 执行。					
<sup>a</sup> 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品, 不适用于添加了水果干制品的食品。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价(适用于坚果、籽类)、过氧化值(适用于坚果、籽类)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

混合坚果、果干是以生干（核桃仁）或以熟制坚果及籽类（核桃仁、开心果仁、扁桃仁、腰果仁、榛子仁、花生仁、南瓜子仁、杏仁、夏威夷果仁、葵花子仁、裹衣花生中的一种或几种）为主要原料，添加水果干制品【葡萄干、提子干（金提干、红提干、青提干）、红枣片、香蕉干、菠萝干、猕猴桃干、苹果干、山楂干、杏干、黑加仑干、桂圆干、枸杞干、西梅（西梅干）、蔓越莓（蔓越莓干）、蓝莓（蓝莓干）、芒果（芒果干）】中的一种或几种，经过挑选、混合、称量、包装等工序加工而成的预包装混合坚果、果干。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南可米食品实业有限公司