



416699S-2020



夏邑县良品脯子食品有限公司企业标准

Q/XLP 0001S-2020

混合坚果及其制品

2020-10-26 发布

2020-10-26 实施

夏邑县良品脯子食品有限公司 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。

本标准由夏邑县良品脯子食品有限公司提出。

本标准起草单位：夏邑县良品脯子食品有限公司。

本标准主要起草人：韩松伟。

H N

Q B

混合坚果及其制品

1 范围

本标准规定了混合坚果及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腰果仁（熟）、核桃仁（生）、夏威夷果仁（熟）、板栗仁（熟）、碧根果仁（熟）、杏仁（熟）、榛子仁（熟）、巴旦木仁（熟）、葵花籽（子）仁（生、熟）、南瓜籽（子）仁（生、熟）、花生仁（熟）、扁桃仁（熟）、芝麻（熟）、开心果仁（熟）、松子仁（熟）、白果仁（熟）、青豆、兰花豆、豌豆中的两种或两种以上为主要原料，辅以芒果干、草莓干、蓝莓干、葡萄干、红桃干、红提干、蔓越莓干、黑加仑干、荔枝干、香蕉干（片）、无花果干、黄桃干、猕猴桃干、菠萝蜜干、榴莲干、脆枣、枸杞、桂圆干、苹果干、红薯条（片、粒）、紫薯条（片、粒）、胡萝卜条（片、丁）、青萝卜条（片、丁）、紫萝卜条（片、丁）、山药干（条、片、粒）、南瓜条（片、丁）、土豆条（片、粒）、莲藕片、芋头条（片）、洋葱条（片、粒）、西兰花脆、豌豆角、青刀豆角、脆黄秋葵、香菇脆（片、粒、丁）、猴头菇脆（片、粒、丁）中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、称量混合、包装而成的即食混合坚果及其制品。根据所添加的原辅料不同，分为不同种类。

根据原料种类的不同分为：混合坚果及其制品 I、混合坚果及其制品 II、混合坚果及其制品 III、混合坚果及其制品 IV、混合坚果及其制品 V、混合坚果及其制品 VI、混合坚果及其制品 VII。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腰果仁（熟）、核桃仁（生）、夏威夷果仁（熟）、板栗仁（熟）、碧根果仁（熟）、杏仁（熟）、榛子仁（熟）、巴旦木仁（熟）、葵花籽（子）仁（生、熟）、南瓜籽（子）仁（生、熟）、花生仁（熟）、扁桃仁（熟）、芝麻（熟）、开心果仁（熟）、松子仁（熟）、白果仁（熟）、青豆、兰花豆、豌豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 芒果干、草莓干、红桃干、荔枝干、香蕉干（片）、无花果干、黄桃干、猕猴桃干、菠萝蜜干、榴莲干、苹果干、红薯条（片、粒）、紫薯条（片、粒）、胡萝卜条（片、丁）、青萝卜条（片、丁）、紫萝卜条（片、丁）、山药干（条、片、粒）、南瓜条（片、丁）、土豆条（片、粒）、莲藕片、芋头条（片）、洋葱条（片、粒）、西兰花脆、豌豆角、青刀豆角、脆黄秋葵、脆枣应符合 GB/T 23787 或 QB 2076 的规定。

2.1.3 葡萄干、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、红提干应符合 GB 14884 或 GB 16325 的规定。

2.1.5 香菇脆（片、粒、丁）、猴头菇脆（片、粒、丁）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 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
性状	具有各原料特有的外形	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，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
色泽	具有本品各原料应有的正常色泽	
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味	
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
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5 (其他熟制坚果、籽类)	GB 5009.227
	0.80 (熟制葵花籽)	
	0.08 (生制坚果)	
	0.40 (生制籽类)	
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0 (坚果、籽类)	GB 5009.229
水分, g/100g	≤ 15.0 (除蓝莓干、蔓越莓干、葡萄干、桂圆干、红提干)	GB 5009.3
	20.0 (蓝莓干、蔓越莓干、葡萄干、桂圆干、红提干)	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15 (干果除外)	GB 5009.12
	0.8 (干果)	
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5 (仅限花生仁)	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 (除花生仁之外的坚果、籽类)	GB 5009.22
	20.0 (仅限花生仁)	
展青霉素, μg/kg	≤ 20.0 (仅限于添加苹果干的产品)	GB 5009.185
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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, CFU/g	≤	25	GB 4789.15
*采样方案应符合GB 4789.1的规定。			

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

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以腰果仁（熟）、核桃仁（生）、夏威夷果仁（熟）、板栗仁（熟）、碧根果仁（熟）、杏仁（熟）、榛子仁（熟）、巴旦木仁（熟）、葵花籽（子）仁（生、熟）、南瓜籽（子）仁（生、熟）、花生仁（熟）、扁桃仁（熟）、芝麻（熟）、开心果仁（熟）、松子仁（熟）、白果仁（熟）、青豆、兰花豆、豌豆中的两种或两种以上为主要原料，辅以芒果干、草莓干、蓝莓干、葡萄干、红桃干、红提干、蔓越莓干、黑加仑干、荔枝干、香蕉干（片）、无花果干、黄桃干、猕猴桃干、菠萝蜜干、榴莲干、脆枣、枸杞、桂圆干、苹果干、红薯条（片、粒）、紫薯条（片、粒）、胡萝卜条（片、丁）、青萝卜条（片、丁）、紫萝卜条（片、丁）、山药干（条、片、粒）、南瓜条（片、丁）、土豆条（片、粒）、莲藕片、芋头条（片）、洋葱条（片、粒）、西兰花脆、豌豆角、青刀豆角、脆黄秋葵、香菇脆（片、粒、丁）、猴头菇脆（片、粒、丁）中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、称量混合、包装而成的即食混合坚果及其制品。根据所添加的原辅料不同，分为不同种类。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》、GB 16325《干果食品卫生标准》、GB/T 22165《坚果食品炒货通则》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。

夏邑县良品脯子食品有限公司

QB