



416781S-2020



河南祺祥食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2020

混合坚果

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

河南祺祥食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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》的规则要求编写。

本标准由河南祺祥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南祺祥食品有限公司。

本标准主要起草人：孔晓梦、侯彦拯。

H N

Q B

混合坚果

1 范围

本标准规定了混合坚果的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腰果仁（生或熟）、核桃（熟）、核桃仁（生或熟）、胡桃仁（生或熟）、巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）（熟）、榛子（熟）、榛子仁（熟）、杏仁（熟）、开心果（熟）、开心果仁（熟）、花生（生或熟）、花生仁（生或熟）、葵花籽（生或熟）、碧根果（熟）、板栗（熟）、莲子（熟）、鲍鱼果（熟）、菱角（熟）、白果（熟）、榧子（熟）、南瓜籽（生或熟）、南瓜籽仁（生或熟）、葵花籽仁（生或熟）、松子（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加（一种为主要原料的必须添加）葡萄干、草莓干、蔓越莓干、黑加仑干、红桃干、红提干、红枣干（片）、车厘子干、菠萝干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干（片）、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、桂圆、蓝莓干、椰干、紫薯干、山楂条（卷）、青梅果脯、枸杞、杏干、圣女果干、桑葚干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、李子干、椰枣、青豆（熟）、兰花豆（熟）中的一种或几种，经拣选（或不拣选）、称量、混合、包装而成的混合坚果。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 腰果仁（生或熟）、核桃（熟）、核桃仁（生或熟）、胡桃仁（生或熟）、巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）（熟）、榛子（熟）、榛子仁（熟）、杏仁（熟）、开心果（熟）、开心果仁（熟）、花生（生或熟）、花生仁（生或熟）、葵花籽（生或熟）、碧根果（熟）、板栗（熟）、莲子（熟）、鲍鱼果（熟）、菱角（熟）、白果（熟）、榧子（熟）、南瓜籽（生或熟）、南瓜籽仁（生或熟）、葵花籽仁（生或熟）、松子（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 葡萄干、草莓干、蔓越莓干、黑加仑干、红桃干、红提干、红枣干（片）、车厘子干、菠萝干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干（片）、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、桂圆、蓝莓干、椰干、紫薯干、杏干、圣女果干、桑葚干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、李子干、椰枣应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 莲子（熟）、白果（熟）应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 山楂条（卷）、青梅果脯应符合 GB 14884 的规定

2.1.7 青豆（熟）、兰花豆（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其形态、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，不应有酸败等异味	
形 态	具有产品的正常形态，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	
	坚果及籽类				干果				
	熟制		生制		葡萄干、 红提干、 黑加仑 干	桂圆、 荔枝 干	其 他		
	葵花籽	其他	籽类	坚果					
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.80	0.50	0.40	0.08	—	—	—	GB 5009.227
水分，g/100g	≤	15				20	25	35	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0				—			GB 5009.229
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15				0.9			GB 5009.12
镉 ^a （以Cd计），mg/kg	≤	0.5				—			GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0（除花生仁、花生之外的坚果、籽类）				—			GB 5009.22
		20（仅限花生仁、花生）							
氰化物 ^b （以HCN计），mg/kg	≤	0.05				—			GB 5009.36
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	—				50			GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；									
a仅适用于花生仁、花生；									
b 仅适用于添加杏仁的产品；									
c仅适用于添加山楂干、山楂条（卷）、苹果干的产品。									

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中平板计数法
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
^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1 执行。					

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

混合坚果是以腰果仁（生或熟）、核桃（熟）、核桃仁（生或熟）、胡桃仁（生或熟）、巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）（熟）、榛子（熟）、榛子仁（熟）、杏仁（熟）、开心果（熟）、开心果仁（熟）、花生（生或熟）、花生仁（生或熟）、葵花籽（生或熟）、碧根果（熟）、板栗（熟）、莲子（熟）、鲍鱼果（熟）、菱角（熟）、白果（熟）、榧子（熟）、南瓜籽（生或熟）、南瓜籽仁（生或熟）、葵花籽仁（生或熟）、松子（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加（一种为主要原料的必须添加）葡萄干、草莓干、蔓越莓干、黑加仑干、红桃干、红提干、红枣干（片）、车厘子干、菠萝干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干（片）、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、桂圆、蓝莓干、椰干、紫薯干、山楂条（卷）、青梅果脯、枸杞、杏干、圣女果干、桑葚干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、李子干、椰枣、青豆（熟）、兰花豆（熟）中的一种或几种，经拣选（或不拣选）、称量、混合、包装而成的混合坚果。

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，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。

河南祺祥食品有限公司