



416995S-2020



河南好莱屋食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2020

混合坚果果干

2020-12-12 发布

2020-12-12 实施

河南好莱屋食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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》的规则要求进行编写。

本标准由河南好莱屋食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南好莱屋食品有限公司。

本标准主要起草人：楚大翠。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制核桃仁、熟制腰果、熟制碧根果、熟制榛子仁、熟制开心果仁、熟制巴旦木、熟制南瓜籽、熟制夏威夷果为主要原料，添加黑加仑干、蔓越莓干、葡萄干、红提干、香蕉干片、芒果干，经挑选、按比例混合、包装而成的混合坚果果干。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑加仑干、蔓越莓干、葡萄干、红提干、香蕉干片、芒果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2 熟制核桃仁、熟制腰果、熟制碧根果、熟制榛子仁、熟制开心果仁、熟制巴旦木、熟制南瓜籽、熟制夏威夷果应符合 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
性 状	具有产品固有的性状、外形完整、无破损、无虫蚀、无霉变	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品特有气、滋味，无异味	
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
水分, g/100g	坚果及籽类	GB 5009.3
	果干类	
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	坚果及籽类	GB 5009.12
	果干类	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0

注：*铅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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
菌落总数, CFU/g ≤	10000				GB 4789.2
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值					

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制核桃仁、熟制腰果、熟制碧根果、熟制榛子仁、熟制开心果仁、熟制巴旦木、熟制南瓜籽、熟制夏威夷果为主要原料，添加黑加仑干、蔓越莓干、葡萄干、红提干、香蕉干片、芒果干，经挑选、按比例混合、包装而成的混合坚果果干。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 16325《干果食品卫生标准》、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。

H N

河南好莱屋食品有限公司

Q B