



417161S-2020



郑州万里香食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0001S-2020

混合坚果仁与籽类及制品

2020-12-22 发布

2020-12-22 实施

郑州万里香食品有限公司 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。

本标准由郑州万里香食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州万里香食品有限公司。

本标准主要起草人：翟红英、邓伦权。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZWS 0001S-2019，备案号：412885S-2019。

H N

Q B

混合坚果仁与籽类及制品

1 范围

本标准规定了混合坚果仁与籽类及制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腰果仁（生）、核桃仁（生）、扁桃仁（熟）、榛子仁（熟）、杏仁（熟）、开心果仁（熟）、花生仁（熟）、葵花籽仁（熟）、碧根果仁（熟）、鲍鱼果仁（熟）、白果仁（熟）、榧子仁（熟）、南瓜籽仁（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加葡萄干、红提干、黑加仑干、红枣干、芒果干、草莓干、红桃干、桂圆、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、蔓越莓干（由蔓越莓、白砂糖、葵花籽油制成）、蓝莓干（由蓝莓、白砂糖、葵花籽油制成）中的一种或几种为辅料，添加或不添加麦芽糖醇液（仅用于以加工坚果、籽类为主要原料的产品）、益生菌（凝结芽孢杆菌、戊糖片球菌），经配制、混合或不混合、裹衣或不裹衣、包装而成的即食类混合坚果仁与籽类及制品。

根据原料不同可分为以下几类：单一型坚果与籽类、混合型坚果与籽类、混合坚果籽类果干制品、益生菌坚果与籽类制品。

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）、核桃仁（生）、扁桃仁（熟）、榛子仁（熟）、杏仁（熟）、开心果仁（熟）、花生仁（熟）、葵花籽仁（熟）、碧根果仁（熟）、鲍鱼果仁（熟）、白果仁（熟）、榧子仁（熟）、南瓜籽仁（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、红提干、黑加仑干、红枣干、芒果干、草莓干、红桃干、桂圆、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、苹果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 蔓越莓干、蓝莓干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.5 益生菌（凝结芽孢杆菌）应符合原国家卫生计生委《关于发酵乳杆菌 CECT5716 等 3 个菌种的公告》的规定。

2.1.6 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。

2.1.7 益生菌（戊糖片球菌）应符合原国家卫计委《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》（2014 年第6号）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，
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	闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
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	坚果与 籽类	花生仁（熟） ≤	3	GB 5009.3
		腰果仁（生）、 核桃仁（生） ≤	5	
		开心果仁（熟）、 南瓜籽仁（熟）、 葵花籽仁（熟） ≤	8	
		其它 ≤	15	
	干果	葡萄干、红提干、 黑加仑干 ≤	20	
		桂圆、荔枝干 ≤	25	
		其它 ≤	35	
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤		3.0（仅适用于坚果与籽类）	GB 5009.229	
过氧化 值（以 脂肪 计）， g/100g	坚果与 籽类	生干	坚果 ≤	GB 5009.227
		籽类 ≤	0.4	
	熟制	葵花籽 ≤	0.8	
		其它 ≤	0.5	
*铅（以Pb计）， mg/kg	坚果与籽类 ≤	0.15	GB 5009.12	
	干果 ≤	0.9		
镉（以Cd计），mg/kg ≤		0.5（仅适用于添加花生仁的产品）	GB 5009.15	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μ g/kg	花生仁 ≤	20	GB 5009.22	
	除花生仁之外的 坚果、籽类 ≤	5.0		
氰化物（以HCN计），mg/kg ≤		0.05（仅适用于添加杏仁的产品）	GB 5009.36	
展青霉素，μg/kg ≤		50（仅适用于苹果干）	GB 5009.185	
注：*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 ^b , 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。					
^b 添加益生菌的产品不检测此项。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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（添加益生菌的产品不检测此项）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

混合坚果仁与籽类及制品是以腰果仁（生）、核桃仁（生）、扁桃仁（熟）、榛子仁（熟）、杏仁（熟）、开心果仁（熟）、花生仁（熟）、葵花籽仁（熟）、碧根果仁（熟）、鲍鱼果仁（熟）、白果仁（熟）、榧子仁（熟）、南瓜籽仁（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加葡萄干、红提干、黑加仑干、红枣干、芒果干、草莓干、红桃干、桂圆、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、蔓越莓干（由蔓越莓、白砂糖、葵花籽油制成）、蓝莓干（由蓝莓、白砂糖、葵花籽油制成）中的一种或几种为辅料，添加或不添加麦芽糖醇液（仅用于以加工坚果、籽类为主要原料的产品）、益生菌（凝结芽孢杆菌、戊糖片球菌），经配制、混合或不混合、裹衣或不裹衣、包装而成的即食类混合坚果仁与籽类及制品。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。

郑州万里香食品有限公司