



417162S-2020



永城市疆益缘食品加工部企业标准

Q/YJS 0001S-2020

---

# 坚果、籽类及其制品

2020-12-22 发布

2020-12-22 实施

---

永城市疆益缘食品加工部 发布

## 前 言

本标准按照 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》的要求编写。

本标准由永城市疆益缘食品加工部提出并起草。

本标准主要起草人：朱夹夹。

H N

Q B

# 坚果、籽类及其制品

## 1 范围

本标准规定了坚果、籽类及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腰果(熟)、巴旦木(熟)、扁桃仁(熟)、核桃仁(熟)、榛子仁(熟)、南瓜籽(熟)、夏威夷果(熟)、碧根果(熟)、开心果(熟)、松子(熟)、葵花籽仁(熟)、杏仁(熟)、栗子(熟)、花生(熟)、兰花豆(熟)、蚕豆(熟)、豌豆脆片(熟)、西瓜籽(熟)中的一种或几种为主要原料,辅以或不辅以蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、提子干、红枣干、芒果干、猕猴桃干、桂圆干、李子干、黄桃干、无花果干、香蕉(干)丁、杏干、草莓干、燕麦片(熟)、情人梅、和田大枣干、菠萝蜜脆片、黄秋葵脆片、金桔脆片、山楂脆片中的一种或几种,经挑选、混合或不混合、包装而成的坚果、籽类及其制品。

根据原料的不同将本品分为不同种类:单一型坚果、单一型籽类、混合型坚果籽类制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 腰果(熟)、巴旦木(熟)、扁桃仁(熟)、核桃仁(熟)、榛子仁(熟)、南瓜籽(熟)、夏威夷果(熟)、碧根果(熟)、开心果(熟)、松子(熟)、葵花籽仁(熟)、杏仁(熟)、栗子(熟)、花生(熟)、兰花豆(熟)、蚕豆(熟)、西瓜籽(熟)应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 蓝莓干、蔓越莓干、猕猴桃干、芒果干、李子干、黄桃干、无花果干、香蕉(干)丁、杏干、草莓干、黑加仑干、葡萄干、提子干、红枣干、桂圆干、和田大枣干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 情人梅应符合 GB 14884 的规定。

2.1.4 菠萝蜜脆片、黄秋葵脆片、豌豆脆片(熟)、金桔脆片、山楂脆片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.5 燕麦片(熟)应符合 GB 19640 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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、籽类			其他				
	核桃仁	南瓜籽、开心果、巴旦木、扁桃仁	其他	葡萄干	桂圆干、红枣干	燕麦片	其他	
水分, g/100g	≤ 5.0	8.0	15.0	20.0	25.0	20.0	35.0	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	≤ 0.5	—						GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	0.8		0.4	0.8		GB 5009.12	
镉(以Cd计), mg/kg (仅适用于花生及其制品)	≤ 0.5	—						GB 5009.15
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	5.0						GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 50	50						GB 5009.185

\*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；a指标仅适于山楂脆片。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	25			GB 4789.15

<sup>a</sup>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、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以腰果（熟）、巴旦木（熟）、扁桃仁（熟）、核桃仁（熟）、榛子仁（熟）、南瓜籽（熟）、夏威夷果（熟）、碧根果（熟）、开心果（熟）、松子（熟）、葵花籽仁（熟）、杏仁（熟）、栗子（熟）、花生（熟）、兰花豆（熟）、蚕豆（熟）、豌豆脆片（熟）、西瓜籽（熟）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、提子干、红枣干、芒果干、猕猴桃干、桂圆干、李子干、黄桃干、无花果干、香蕉（干）丁、杏干、草莓干、燕麦片（熟）、情人梅、和田大枣干、菠萝蜜脆片、黄秋葵脆片、金桔脆片、山楂脆片中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、包装而成的坚果、籽类及其制品。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市疆益缘食品加工部

QB