



417163S-2020



河南宇肃食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2020

# 混合坚果

2020-12-22 发布

2020-12-22 实施

河南宇肃食品有限公司 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。

本标准由河南宇肃食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南宇肃食品有限公司。

本标准主要起草人：夏宏武。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以腰果（熟）、核桃（生或熟）、核桃仁（生或熟）、风味核桃（熟）、巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）（熟）、榛子（熟）、榛子仁（熟）、杏仁（生或熟）、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（熟）、南瓜籽仁（熟）、松子（熟）、松子仁（生或熟）、夏威夷果仁（生或熟）中的一种或几种为主要原料，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、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、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、桂圆、蓝莓干、椰干、枣片、麦片中的一种或几种，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以下几类：每日坚果 A（十种搭配）、每日坚果 B（九种搭配）、每日坚果 C（八种搭配）、每日坚果 D（七种搭配）、每日坚果 E（六种搭配）、每日坚果 F（其它搭配）。

## 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、核桃、核桃仁、风味核桃、巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）、榛子、榛子仁、杏仁、开心果、开心果仁、花生、花生仁、南瓜籽、南瓜籽仁、松子、松子仁、夏威夷果仁、葵花籽、碧根果、板栗、鲍鱼果、菱角、榧子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 葡萄干、草莓干、蔓越莓干、黑加仑干、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、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、桂圆、蓝莓干、椰干、枣片、红桃干、红提干、红枣干应符合 GB 16325 的规定。

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

2.1.5 风味核桃应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 麦片应符合 QB/T 2762 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

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	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
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			麦片	
	生干		熟制	葡萄干、红提干、黑加仑干	桂圆、荔枝干	其他		
	坚果	籽类						
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.08	0.4	0.5	—	—	—	GB 5009.227
水分，g/100g	≤	15		20	25	35	5.0	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	—	0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5 <sup>a</sup>		—	—	—	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0（除花生、花生仁之外的坚果、籽类）		—	—	—	5.0	GB 5009.22
		20（仅限花生、花生仁）						
氰化物 <sup>b</sup> （以HCN计），mg/kg	≤	0.05		—	—	—	—	GB 5009.36
展青霉素 <sup>c</sup> ，μg/kg	≤	—		—	50	—	—	GB 5009.185

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；  
a仅适用于添加花生、花生仁的产品；  
b 仅适用于添加杏仁的产品；  
c仅适用于山楂干、苹果干的检验。

### 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
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			GB 4789.15
*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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

混合坚果是以腰果（熟）、核桃（生或熟）、核桃仁（生或熟）、风味核桃（熟）、巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）（熟）、榛子（熟）、榛子仁（熟）、杏仁（生或熟）、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（熟）、南瓜籽仁（熟）、松子（熟）、松子仁（生或熟）、夏威夷果仁（生或熟）中的一种或几种为主要原料，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、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、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、桂圆、蓝莓干、椰干、枣片、麦片中的一种或几种，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。

河南宇肃食品有限公司

QB