



417167S-2020



永城市疆益缘食品加工部企业标准

Q/YJS 0002S-2020

# 干果及其制品

2020-12-23 发布

2020-12-23 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

# 干果及其制品

## 1 范围

本标准规定了干果及其制品的分类、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、情人梅、和田大枣干、菠萝蜜脆片、金桔脆片、山楂脆片中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以腰果（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、黄秋葵脆片、西瓜籽（熟）、胡萝卜脆片中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、包装而成的干果及其制品。

根据原料的不同将本品分为不同种类：单一型干果、混合型干果制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 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、草莓干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.2 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、金桔脆片、山楂脆片、胡萝卜脆片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 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	
	干果				其他				
	葡萄干	桂圆干、荔枝干	红枣干、和田大枣干	其他	核桃仁	南瓜籽、开心果、巴旦木、扁桃仁	其他		
水分, g/100g	≤	20.0	25.0	28.0	30.0	5.0	8.0	20.0	GB 5009.3
总酸, g/100g	≤	2.5	1.5	—	—	—	—	—	GB/T 12456
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	≤	0.8				0.15			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							GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤	50(仅适用于山楂脆片单品)							GB 5009.185
		20(适用于原料使用山楂脆片的混合型干果)							
*该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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌 <sup>b</sup> , CFU/g	≤	50			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
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行;					

指标仅适用于情人梅、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。

## 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以蓝莓干、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、情人梅、和田大枣干、菠萝蜜脆片、金桔脆片、山楂脆片中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以腰果（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、黄秋葵脆片、西瓜籽（熟）、胡萝卜脆片中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、包装而成的干果及其制品。

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，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》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