



412510S-2021



河南大树食品科技有限公司企业标准

Q/HDS 0007S-2021

坚果籽类及混合制品

2021-10-19 发布

2021-10-19 实施

河南大树食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南大树食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐志晶、王丽军、邵海欣、姬继伟、秦登怀、张慧萍。

H N
Q B

坚果籽类及混合制品

1 范围

本标准规定了坚果籽类及混合制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制坚果籽类（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、蚕豆、豌豆中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加水果干制品（红枣干、香蕉干、蔓越莓干、椰子干、杨梅干、树莓干、葡萄干、红提干、黑加仑干、猕猴桃干、黑梅干、草莓干、番石榴干、桂圆干、枸杞、柠檬干、芒果干、百香果干、榴莲干、奇异果干、梨干、苹果干、菠萝干、菠萝蜜干、无花果干、黄桃干、桑椹干、蓝莓干、火龙果干、樱桃干、圣女果干、哈密瓜干、海棠果干、罗汉果、木瓜干、柚干、李子干、杏干、山楂干中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、计量称重、包装加工而成的坚果籽类及混合制品。

根据所添加的原辅料不同，分为：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制坚果籽类（榛子、碧根果、夏威夷果、白果、花生、莲子、榧子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、蚕豆、豌豆）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 熟制巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 熟制腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 熟制南瓜籽应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 熟制葵花籽仁应符合 SB/T 10553 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 熟制芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 熟制开心果应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 熟制核桃应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 熟制山核桃应符合 SB/T 10616 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 熟制杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 熟制松籽应符合 SB/T 10672 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 熟制板栗应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 熟制西瓜籽应符合 SB/T 10555 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 水果干制品（香蕉干、蔓越莓干、椰子干、杨梅干、树莓干、红提干、黑加仑干、猕猴桃干、黑梅干、草莓干、番石榴干、桂圆干、柠檬干、芒果干、百香果干、榴莲干、奇异果干、梨干、苹果干、菠萝干、菠萝蜜干、无花果干、黄桃干、桑椹干、蓝莓干、火龙果干、樱桃干、圣女果干、

哈密瓜干、海棠果干、罗汉果、木瓜干、柚干、李子干、杏干、山楂干）应符合 GB/T 23787 和GB 16325 的规定。

2.1.15 红枣干应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。

2.1.16 枸杞应符合 GB/T 18672 和 GB 16325 的规定。

2.1.17 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。。

2.1.18 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
性状		具有本品应有的性状	随机抽取样品 1 袋，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，霉变粒检验方法按照 GB 19300 执行。
色泽		具有本品应有的色泽	
气、滋味		具有本品应有的气味、滋味，无异味	
霉变粒/%	带壳产品 ≤	2.0	
	去壳产品 ≤	0.5	
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）	单一型 ≤	15	GB 5009.3
	混合型 ≤	35.0	
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）		≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	葵花籽 ≤	0.80	GB 5009.227
	其他 ≤	0.50	
铅*（以 Pb 计）/（mg/kg）		≤ 0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	花生 ≤	0.5	GB 5009.15
	黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、蚕豆、豌豆 ≤	0.2	
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）		≤ 1.0	GB 5009.123
展青霉素 ^b /（μg/kg）		≤ 20.0	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ ^c /（μg/kg）		≤	花生及其制品 其他熟制坚果及籽类 GB 5009.22

	20	5	
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 脂肪含量低的板栗、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、蚕豆、豌豆、莲子、白果，其酸价、过氧化值不作要求。 ^b 适用于添加苹果干、山楂干的产品。 ^c 适用于添加花生及其制品、其他熟制坚果及籽类的产品			

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	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b /（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌 ^c /（CFU/g） ≤	25				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 仅适用于添加水果干制品的产品检验。 ^c 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。					

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 其他要求

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制坚果籽类（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、蚕豆、豌豆中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加水果干制品（红枣干、香蕉干、蔓越莓干、椰子干、杨梅干、树莓干、葡萄干、红提干、黑加仑干、猕猴桃干、黑梅干、草莓干、番石榴干、桂圆干、枸杞、柠檬干、芒果干、百香果干、榴莲干、奇异果干、梨干、苹果干、菠萝干、菠萝蜜干、无花果干、黄桃干、桑椹干、蓝莓干、火龙果干、樱桃干、圣女果干、哈密瓜干、海棠果干、罗汉果、木瓜干、柚干、李子干、杏干、山楂干中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、计量称重、包装加工而成的坚果籽类及混合制品。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。

河南大树食品科技有限公司