



412403S-2021



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0015S-2021

缤纷果仁

2021-10-09 发布

2021-10-09 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、王永斌、李洋、李红、李永幸。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0015S-2021（备案号：411940S-2021）。

H N

Q B

缤纷果仁

1 范围

本标准规定了缤纷果仁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制的（原味或者调味的）坚果及籽仁类【夏威夷果仁、碧根果仁、腰果仁、巴旦木仁、杏仁、榛子仁、开心果仁、核桃仁、花生仁、瓜子仁（葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁中的一种或几种）、松子仁、莲子、芝麻、豆类（青豆、芸豆、蚕豆、黑豆、黄豆、红豆、大红豆、赤小豆、绿豆、青豌豆、豇豆、鹰嘴豆中的一种或几种）】中的几种为主料，添加红枣（去核或不去核）、红枣干、葡萄干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、提子干、百合、冻干果蔬（香蕉、黄桃、芒果、榴莲、葡萄、桂圆、荔枝、红心火龙果、苹果、哈密瓜、猕猴桃、无花果、木瓜、桑葚、草莓、蓝莓、杨桃、甜瓜、冬枣、牛油果、人参果、菠萝、柠檬、雪梨、红薯、紫薯、玉米粒、南瓜、圣女果、芋头、黄秋葵、刀豆、花菜、土豆、山药、枸杞、枇杷、山楂中的一种或几种）、青麦仁、芡实、人参（人工种植5年及5年以下）、白果（银杏）中的一种或几种，添加或不添加麦芽糊精、抗性糊精、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、红枣果浆、乳清蛋白粉、凝结芽孢杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、鼠李糖乳杆菌、菊粉、低聚果糖、聚葡萄糖、异麦芽酮糖醇、水苏糖、低聚木糖、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、发酵乳粉、奶粉、奶酪粉、炼乳、椰子粉、巧克力粉、可可粉、乳矿物盐、食用盐、氢化棕榈仁油、鱼油粉、胶原蛋白肽、维生素C中的几种，经原料验收、原料预处理、裹粉或不裹粉、包装等工艺制成的缤纷果仁。

按原料及工艺不同，分为：果蔬干及混合果仁制品、裹粉类混合果仁制品。

2 要求

2 原料要求

2.1.1 夏威夷果仁、碧根果仁、腰果仁、巴旦木仁、杏仁、榛子仁、开心果仁、核桃仁、花生仁、瓜子仁（葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁）、松子仁、莲子、芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 豆类（青豆、芸豆、蚕豆、黑豆、黄豆、红豆、大红豆、赤小豆、绿豆、青豌豆、豇豆、鹰嘴豆）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.4 红枣干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.5 葡萄干、提子干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。

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

2.1.7 百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 冻干果蔬（香蕉、黄桃、芒果、榴莲、葡萄、桂圆、荔枝、红心火龙果、苹果、哈密瓜、猕猴桃、无花果、木瓜、桑葚、草莓、蓝莓、杨桃、甜瓜、冬枣、牛油果、人参果、菠萝、柠檬、雪梨、红薯、紫薯、玉米粒、南瓜、圣女果、芋头、黄秋葵、刀豆、花菜、土豆、山药、枸杞、枇杷、山楂、枇杷）

应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.9 青麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 芡实应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.11 人参（人工种植,5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 第 17 号）的规定。

2.1.12 银杏应符合 GB/T 20397 的规定。

2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 抗性糊精应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012 年 第 16 号）的规定。

2.1.15 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 葡萄糖 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.20 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.21 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.22 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 15203 的规定。

2.1.23 红枣果浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.24 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.25 凝结芽孢杆菌应符合《关于发酵乳杆菌 CECT5716 等 3 个菌种的公告》[2016]6 号的规定。

2.1.26 乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、鼠李糖乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.27 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5 号的规定。

2.1.28 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.29 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.30 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。

2.1.31 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.32 低聚木糖应符合原卫生计生委 2014 年第 20 号公告的规定。

2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.36 发酵乳粉应符合 DBS65/ 020 的规定。

2.1.37 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.38 奶酪粉应符合 GB 25192 的规定。

2.1.39 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.40 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.41 巧克力粉应符合 GB/T 19343 的规定。

2.1.42 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.43 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.44 胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。

2.1.45 乳矿物盐应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油 乳矿物盐等 7 种物品为新资源食品的公告》[2009]18 号的规定。

2.1.46 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.47 氢化棕榈仁油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.48 鱼油粉应符合 SC/T 3502 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	熟制果仁：产品具有各产品应有的色泽、形态， 同一品种产品颗粒大小基本均匀，饱满 水果干制品和蜜饯产品：产品色泽正常，具有 产品应有的形态	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净 白瓷盘中，在室内自然光下观察其性 状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以 温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有原料相应的色泽	霉变粒以粒数比计，具体按照GB 19300附录A中规定的方法测定。
气、滋味	具有相应品种应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
霉变粒（坚果及籽仁），%	≤ 0.5	

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
	坚果及籽仁	其他	
水分，g/100g	≤ 15	20	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	≤ 0.50	—	GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18		GB 5009.12

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	—	GB 5009.22
展青霉素（仅限添加苹果、山楂制成的产品）, μg/kg	≤	—	20	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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
乳酸菌数（仅限于添加乳酸菌制成的产品）, CFU/g	1×10 ⁶				GB 4789. 35
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
^b 霉菌, CFU/g	25				GB 4789. 15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					
注3: b 仅适用于原料全部为烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类的产品。					

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、水分、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、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的（原味或者调味的）坚果及籽仁类【夏威夷果仁、碧根果仁、腰果仁、巴旦木仁、杏仁、榛子仁、开心果仁、核桃仁、花生仁、瓜子仁（葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁中的一种或几种）、松子仁、莲子、芝麻、豆类（青豆、芸豆、蚕豆、黑豆、黄豆、红豆、大红豆、赤小豆、绿豆、青豌豆、豇豆、鹰嘴豆中的一种或几种）】中的几种为主料，添加红枣（去核或不去核）、红枣干、葡萄干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、提子干、百合、冻干果蔬（香蕉、黄桃、芒果、榴莲、葡萄、桂圆、荔枝、红心火龙果、苹果、哈密瓜、猕猴桃、无花果、木瓜、桑葚、草莓、蓝莓、杨桃、甜瓜、冬枣、牛油果、人参果、菠萝、柠檬、雪梨、红薯、紫薯、玉米粒、南瓜、圣女果、芋头、黄秋葵、刀豆、花菜、土豆、山药、枸杞、枇杷、山楂中的一种或几种）、青麦仁、芡实、人参（人工种植5年及5年以下）、白果（银杏）中的一种或几种，添加或不添加麦芽糊精、抗性糊精、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、红枣果浆、乳清蛋白粉、凝结芽孢杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、鼠李糖乳杆菌、菊粉、低聚果糖、聚葡萄糖、异麦芽酮糖醇、水苏糖、低聚木糖、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、发酵乳粉、奶粉、奶酪粉、炼乳、椰子粉、巧克力粉、可可粉、乳矿物盐、食用盐、氢化棕榈仁油、鱼油粉、胶原蛋白肽、维生素C中的几种，经原料验收、原料预处理、裹粉或不裹粉、包装等工艺制成的缤纷果仁。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

好想你健康股份有限公司