



410889S-2021



洛阳优谷生态食品有限公司企业标准

Q/LYS 0002S-2021

坚果籽类制品(分装)

2021-04-30 发布

2021-04-30 实施

洛阳优谷生态食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳优谷生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张庆毅、李静。

本标准自发布实施日起替代 Q/LYS 0002S-2018（备案号：413314S-2018, 2018-10-31 发布实施）。

H N
Q B

坚果籽类制品（分装）

1 范围

本标准规定了坚果籽类制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大包装熟制的开心果（或仁）、腰果仁、巴旦木（扁桃仁）、核桃（或仁）、小胡桃仁、山核桃（或仁）、松子（或仁）、花生（或仁）、杏仁、碧根果（或仁）、榛子（或仁）、鲍鱼果、夏威夷果（或仁）、南瓜子（或籽仁）、葵花子（或籽仁）、西瓜子（或籽仁）、黑豆、黄豆、青豆、蚕豆、豌豆、板栗（或仁）、香榧、芝麻（白或黑）、脱皮芝麻仁、兰花豆、莲子、扁豆、鹰嘴豆、白果（或仁）、奇亚籽、亚麻籽、火麻仁中的一种为原料，经原料验收、挑拣或不挑拣、定量分装而成的坚果籽类制品（分装）。

根据产品所用原料的不同分为以下几种：开心果（或仁）、腰果仁、巴旦木（扁桃仁）、核桃（或仁）、小胡桃仁、山核桃（或仁）、松子（或仁）、花生（或仁）、杏仁、碧根果（或仁）、榛子（或仁）、鲍鱼果、夏威夷果（或仁）、南瓜子（或籽仁）、葵花子（或籽仁）、西瓜子（或籽仁）、黑豆、黄豆、青豆、蚕豆、豌豆、板栗（或仁）、香榧、芝麻（白或黑）、脱皮芝麻仁、兰花豆、莲子、扁豆、鹰嘴豆、白果（或仁）、奇亚籽、亚麻籽、火麻仁。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 熟制花生（或仁）应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 熟制核桃（或仁）、小胡桃仁、山核桃（或仁）应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 熟制黄豆、黑豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 熟制开心果（或仁）应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 熟制腰果仁应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 熟制的碧根果（或仁）、榛子（或仁）、鲍鱼果、夏威夷果（或仁）、南瓜子（或籽仁）、葵花子（或籽仁）、西瓜子（或籽仁）、青豆、蚕豆、豌豆、板栗（或仁）、香榧、芝麻（白或黑）、脱皮芝麻仁、兰花豆、扁豆、鹰嘴豆、火麻仁、奇亚籽、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 熟制巴旦木（扁桃仁）应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 熟制松子（或仁）应符合 SB/T 10672 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 熟制杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 熟制莲子、熟制白果（或仁）应符合 GB 19300 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	具有该产品应有的色泽	取样品约50g，置于清洁、干燥的白

气味、滋味	具有该产品应有的滋味、气味，无酸败等异味	瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味。
性状	具有该产品应有的性状	
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	≤ 15	GB 5009.3
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.8 (葵花籽), 其他 (0.5)	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 [*] (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 20 (花生), 5 (其他)	GB 5009.22
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.5 (花生)	GB 5009.15
霉变粒, %	≤ 2.0 (带壳产品), 0.5 (去壳产品)	GB 19300

注: 1. *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

2. a脂肪含量低的蚕豆、板栗产品, 其酸价、过氧化值不作要求

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	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	25			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

注: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

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。

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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

外购原料中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

坚果籽类制品（分装）是以大包装熟制的开心果（或仁）、腰果仁、巴旦木（扁桃仁）、核桃（或仁）、小胡桃仁、山核桃（或仁）、松子（或仁）、花生（或仁）、杏仁、碧根果（或仁）、榛子（或仁）、鲍鱼果、夏威夷果（或仁）、南瓜子（或籽仁）、葵花子（或籽仁）、西瓜子（或籽仁）、黑豆、黄豆、青豆、蚕豆、豌豆、板栗（或仁）、香榧、芝麻（白或黑）、脱皮芝麻仁、兰花豆、莲子、扁豆、鹰嘴豆、白果（或仁）、奇亚籽、亚麻籽、火麻仁中的一种为原料，经原料验收、挑拣或不挑拣、定量分装而成的坚果籽类制品（分装）。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。

洛阳优谷生态食品有限公司