



411128S-2021



河南高泰食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2021

速冻坚果、籽类及其制品

2021-05-27 发布

2021-05-27 实施

河南高泰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南高泰食品有限公司提出。

本标准由汤阴县产品质量检验检测中心和河南高泰食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：王国强、王方方、严鑫、方远洲。

H N
Q B

速冻坚果、籽类及其制品

1 范围

本标准规定了速冻坚果、籽类及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以核桃仁（生干/鲜）、板栗/板栗仁（生干/鲜）、松籽/松籽仁（生干）、杏仁（生干/鲜）、腰果/腰果仁（生干/鲜）、开心果/开心果仁（生干/鲜）、花生/花生仁（生干/鲜）、葵花籽/葵花籽仁（生干/鲜）、南瓜籽/南瓜籽仁（生干/鲜）、西瓜籽/西瓜籽仁（生干/鲜）、芝麻（生干/鲜）、榛子/榛子仁（生干/鲜）、巴旦木/巴旦木仁（生干/鲜）、碧根果/碧根果仁（生干）、夏威夷果/夏威夷果仁（生干）中的单种为原料，添加或不添加食用盐、香辛料（八角、小茴香、干姜、高良姜、桂皮、肉豆蔻、豆蔻、草果、辣椒、花椒、甘草、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅中的一种或多种）、鸡精、味精、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸中的一种或几种，经原料预处理、清洗、浸泡或不浸泡、调味或不调味、煮制/蒸制（或不煮制/蒸制）、浸泡或不浸泡、沥水、速冻、包装加工而成的非即食速冻坚果、籽类及其制品。

根据工艺及所用原料不同，产品分类为：速冻坚果及籽类（生制品）、速冻坚果及籽类制品（熟制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜的核桃仁、板栗/板栗仁、杏仁、腰果/腰果仁、开心果/开心果仁、花生/花生仁、葵花籽/葵花籽仁、南瓜籽/南瓜籽仁、西瓜籽/西瓜籽仁、芝麻、榛子/榛子仁、巴旦木/巴旦木仁应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生干的核桃仁、板栗/板栗仁、松籽/松籽仁、杏仁、腰果/腰果仁、开心果/开心果仁、花生/花生仁、葵花籽/葵花籽仁、南瓜籽/南瓜籽仁、西瓜籽/西瓜籽仁、芝麻、榛子/榛子仁、巴旦木/巴旦木仁、碧根果/碧根果仁、夏威夷果/夏威夷果仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 香辛料（八角、小茴香、干姜、高良姜、桂皮、肉豆蔻、豆蔻、草果、辣椒、花椒、甘草、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委公告 2014 年第 5 号《关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》的规定。

2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，待自然解冻后，品尝其滋味，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	解冻后具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
霉变粒, %	≤ 0.5 (去壳产品)	GB 19300 附录 A
	≤ 2.0 (带壳产品)	

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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.08 ^b 0.40 ^c 0.80 ^d 0.50 ^e	GB 5009.227
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 ^f	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20 ^f 5.0 ^g	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 不适用于速冻板栗（生制品）、速冻板栗制品（熟制品）；

b 适用于速冻坚果（生制品）；

c 适用于速冻籽类（生制品）；

d 适用于速冻葵花籽制品（熟制品）、速冻葵花籽仁制品（熟制品）；

e 适用于速冻坚果、籽类制品（熟制品）（除 d 外）；

f 适用于以花生为原料的产品；

g 除 f 外的速冻坚果及籽类制品（熟制品）。

2.4 微生物限量

速冻坚果及籽类（生制品）的微生物限量应符合表 3 的规定；速冻坚果及籽类制品（熟制品）的微生物限量应符合表 4 的规定。

表 3 速冻坚果及籽类（生制品）的微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

表 4 速冻坚果及籽类制品（熟制品）的微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以核桃仁（生干/鲜）、板栗/板栗仁（生干/鲜）、松籽/松籽仁（生干）、杏仁（生干/鲜）、腰果/腰果仁（生干/鲜）、开心果/开心果仁（生干/鲜）、花生/花生仁（生干/鲜）、葵花籽/葵花籽仁（生干/鲜）、南瓜籽/南瓜籽仁（生干/鲜）、西瓜籽/西瓜籽仁（生干/鲜）、芝麻（生干/鲜）、榛子/榛子仁（生干/鲜）、巴旦木/巴旦木仁（生干/鲜）、碧根果/碧根果仁（生干）、夏威夷果/夏威夷果仁（生干）中的单种为原料，添加或不添加食用盐、香辛料（八角、小茴香、干姜、高良姜、桂皮、肉豆蔻、豆蔻、草果、辣椒、花椒、甘草、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅中的一种或多种）、鸡精、味精、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸中的一种或几种，经原料预处理、清洗、浸泡或不浸泡、调味或不调味、煮制/蒸制（或不煮制/蒸制）、浸泡或不浸泡、沥水、速冻、包装加工而成的非即食速冻坚果、籽类及其制品。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》的有关规定制定本企业标准，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。

河南高泰食品有限公司