



411533S-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

2021-07-11 发布

2021-07-11 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、崔焕焕、李红、李永幸。

本标准自发布实施日起替代Q/HXN 0015S-2020（备案号：413894S-2020，2020-1-16发布实施）。

H N

Q B

# 缤纷果仁

## 1 范围

本标准规定了缤纷果仁的要求、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、吊瓜子仁中的一种或几种）、松子仁、莲子中的几种为主料，添加或不添加豆类（青豆、白芸豆、蚕豆、黑豆、黄豆中的一种或几种）、芝麻、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、百合中一种或多种，经原料验收、拼配、包装而成的缤纷果仁。

## 2 要求

### 2.1 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、豆类（青豆、白芸豆、蚕豆、黑豆、黄豆）、芝麻、花生仁、瓜子仁（葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、吊瓜子仁）、松子仁、莲子应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 红枣干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.3 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

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

2.1.5 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.6 百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 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。  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。
色泽	具有原料相应的色泽	
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. 15	0. 8	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5. 0	-	GB 5009. 22

注: \*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				试验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
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
霉菌 <sup>b</sup> , 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、吊瓜子仁中的一种或几种）、松子仁、莲子中的几种为主料，添加或不添加豆类（青豆、白芸豆、蚕豆、黑豆、黄豆中的一种或几种）、芝麻、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、百合中一种或多种，经原料验收、拼配、包装而成的缤纷果仁。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，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

H X N  
Q B