



411721S-2021



洛阳震九州食品有限公司企业标准

Q/LZJZ 0006S-2021

卤制坚果与籽类

2021-07-25 发布

2021-07-25 实施

洛阳震九州食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳震九州食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳震九州食品有限公司。

本标准主要起草人：胡存策、张洋、介辉、宋小锋、索志超。

H N
Q B

卤制坚果与籽类

1 范围

本标准规定了卤制坚果与籽类的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果与籽类（核桃仁、板栗仁、松籽仁、杏仁、香榧仁、腰果、开心果仁、葵花籽仁、花生、花生仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、蚕豆、豌豆的一种或几种）为主要原料，以食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、辣椒、姜、大蒜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、香辛料（花椒、小茴香、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种为辅料，加入生活饮用水，经预处理、卤制、冷却、包装而成的卤制坚果与籽类。

根据所用原料不同，产品可分为：卤制核桃仁、卤制板栗仁、卤制松籽仁、卤制杏仁、卤制香榧仁、卤制腰果、卤制开心果仁、卤制葵花籽仁、卤制花生、卤制花生仁、卤制南瓜籽仁、卤制西瓜籽仁、卤制蚕豆、卤制豌豆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 坚果与籽类（核桃仁、栗仁、松籽仁、杏仁、香榧仁、腰果、开心果仁、葵花籽仁、花生、花生仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、蚕豆、豌豆）应符合GB 19300的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.4 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.5 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.7 辣椒应符合GB/T 30382的规定。

2.1.8 姜应符合GB/T 30383的规定。

2.1.9 大蒜应符合NY/T 744的规定。

2.1.10 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.11 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

2.1.12 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。

2.1.13 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。

2.1.14 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。

2.1.15 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

2.1.16 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。

2.1.17 酿造酱油应符合GB 2717的规定。

2.1.18 食醋应符合GB 2719的规定。

2.1.19 香辛料（花椒、茴香、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果）应符合 GB/T 15691 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	具有该产品应有的组织形态	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。霉变粒以粒数比计，具体检验方法见GB 19300附录A。
色泽	具有该产品固有色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无腐败等异味	
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
	卤制蚕豆、 卤制豌豆	卤制花生、卤 制花生仁	卤制葵花 籽仁	其他	
食用盐（以NaCl计）/（g/100g） ≤	10				GB 5009. 44
铅*（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0. 4	0. 18	0. 18	0. 18	GB 5009. 12
镉（以Cd计）/（mg/kg） ≤	—	0. 5	—	—	GB 5009. 15
黄曲霉毒素B ₁ /（ μ g/kg） ≤	—	20	5. 0	5. 0	GB 5009. 22
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	3				GB 5009. 229（样品前处 理见GB 19300附录B）
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g） ≤	0. 50				GB 5009. 227（样品前处 理见GB 19300附录B）
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					
a 脂肪含量低的蚕豆、板栗类产品，其酸价、过氧化值不做要求。					

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	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第二法
a 样品的分析与处理按GB 4789.1执行。					
b 仅适用于卤制蚕豆、卤制豌豆。					

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

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、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。

编制说明

本标准适用于以坚果与籽类（核桃仁、板栗仁、松籽仁、杏仁、香榧仁、腰果、开心果仁、葵花籽仁、花生、花生仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、蚕豆、豌豆的一种或几种）为主要原料，以食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、辣椒、姜、大蒜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、香辛料（花椒、小茴香、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种为辅料，加入生活饮用水，经预处理、卤制、冷却、包装而成的卤制坚果与籽类。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 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》和 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

洛阳震九州食品有限公司