



411744S-2021



虞城县欣之旺电子商务有限公司企业标准

Q/YXZW 0002S-2021

混合坚果

2021-07-27 发布

2021-07-27 实施

虞城县欣之旺电子商务有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县欣之旺电子商贸有限公司提出。

本标准起草单位：虞城县欣之旺电子商贸有限公司。

本标准主要起草人：韩伟亚。

H N

Q B

混合坚果

1 范围

本标准规定了混合坚果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以核桃仁（生）、榛子仁（熟）、杏仁（熟）、巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）（熟）、葵花籽（子）仁（生、熟）、腰果仁（熟）、南瓜籽（子）仁（生、熟）、板栗仁（熟）、花生仁（熟）、芝麻（熟）、开心果仁（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、碧根果仁（熟）、白果仁（熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、豌豆（熟）中的两种或两种以上为主要原料，辅以芒果干、蓝莓干、葡萄干、红桃干、草莓干、红提干、蔓越莓干、黑加仑干、荔枝干、香蕉干、黄桃干、猕猴桃干、榴莲干、红枣干、枸杞、桂圆干中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、称量混合、包装而成的即食混合坚果。

根据所添加的原辅料不同，分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 开心果仁应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）、杏仁、榛子仁、腰果仁、南瓜籽（子）仁、葵花籽（子）仁、松子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、白果仁、芝麻、青豆、兰花豆、豌豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 葡萄干、桂圆干、荔枝干、红枣干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.6 蔓越莓干、芒果干、香蕉干、蓝莓干、黑加仑干、草莓干、榴莲干、黄桃干、红提干、红桃干、猕猴桃干应符合 GB 14884 或 GB 16325 的规定。

2.1.7 板栗仁应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 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	具有各原料特有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，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
色泽	具有本品各原料的正常色泽	
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味	
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		
	坚果及籽类制品				果干			
	熟制		生制		葡萄干、 桂圆干、 荔枝干		其他	
	其他	葵花籽	坚果	籽类				
过氧化值(以脂肪计),g/100g	≤	0.50	0.80	0.08	0.40	-	GB 5009.227	
酸价(以脂肪计)(KOH),mg/g	≤	3.0				-	GB 5009.229	
水分, g/100g	≤	15.0				20.0	35.0	GB 5009.3
铅 ^a (以Pb计),mg/kg	≤	0.15				0.8		GB 5009.12
镉 ^b (以Cd计),mg/kg	≤	0.5				-		GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	20.0(仅限花生仁)				-		GB 5009.22
		5.0(其他)						

a该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；b仅限于含花生仁产品的类别。

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	
菌落总数,CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	2	10	100	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,CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
霉菌,CFU/g	≤	25			GB 4789.15

^a样品的采样及处理按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 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、水分、菌落总数、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

本标准适用于以核桃仁（生）、榛子仁（熟）、杏仁（熟）、巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）（熟）、葵花籽（子）仁（生、熟）、腰果仁（熟）、南瓜籽（子）仁（生、熟）、板栗仁（熟）、花生仁（熟）、芝麻（熟）、开心果仁（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）、碧根果仁（熟）、白果仁（熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、豌豆（熟）中的两种或两种以上为主要原料，辅以芒果干、蓝莓干、葡萄干、红桃干、草莓干、红提干、蔓越莓干、黑加仑干、荔枝干、香蕉干、黄桃干、猕猴桃干、榴莲干、红枣干、枸杞、桂圆干中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、称量混合、包装而成的即食混合坚果。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 16325《干果食品卫生标准》、GB/T 22165《坚果食品炒货通则》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。

虞城县欣之旺电子商务有限公司