



412217S-2021



河南乾唐斋食品有限公司企业标准

Q/HQS 0004S-2021

坚果籽类及其制品

2021-09-18 发布

2021-09-18 实施

河南乾唐斋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南乾唐斋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯园园、王旭、董朝军。

H N
Q B

坚果籽类及其制品

1 范围

本标准规定了坚果籽类及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制坚果籽类（巴旦木、核桃仁、山核桃仁、榛子仁、松子仁、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、杏仁、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加水果干制品（蔓越莓干、黑加仑干、香蕉片、枣片、桃干、提子干、山楂干、杨梅干、樱桃干、菠萝干、西梅干、车厘子干、红枣干、猕猴桃干、香蕉干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、桃干、杏干、柠檬干、榴莲干、橙子干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、枸杞中的一种或几种），经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的坚果籽类及其制品。

按照原料配方不同分为：单一型、混合坚果籽类制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 熟制坚果籽类（榛子、碧根果、夏威夷果、白果、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、西瓜籽、松子仁）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 熟制巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 熟制腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 熟制南瓜籽应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 熟制葵花籽仁应符合 SB/T 10553 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 熟制开心果应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 熟制核桃、熟制核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 熟制杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 熟制板栗应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 熟制花生应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 水果干制品应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 熟制山核桃仁应符合 SB/T 10616 和 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
-----	----	------

性 状		具有本品应有的性状	从样品中取出1袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。霉变粒以粒数比计，检验方法按GB 19300执行。
色 泽		具有本品应有的色泽	
气、滋味		具本品应有的气味滋味，不应有酸败等异味	
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 规定。

表2 理化指标

项 目			指标	检验方法
水分，g/100g	单一型	核桃仁、核桃、腰果、山核桃仁、松子仁 ≤	5.0	GB 5009.3
		南瓜籽、开心果、巴旦木、花生、葵花籽仁、杏仁 ≤	8.0	
		板栗 ≤	55.0	
		其他单一型产品 ≤	15.0	
		混合型 ≤	35.0	
	酸价 ^a (以脂肪计)（KOH），mg/g ≤			
过氧化值 ^a (以脂肪计)，g/100g	葵花籽 ≤	0.80	GB 5009.227	
	其他 ≤	0.50		
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤			0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	花生 ≤	0.5	GB 5009.15	
	黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、蚕豆、豌豆 ≤	0.2	GB 5009.15	
铬（以 Cr 计），mg/kg			1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	单一型花生 ≤	20	GB 5009.22	
	除单一型花生之外的其他产品 ≤	5.0		
展青霉素，μg/kg （仅适用于添加山楂干的产品检验） ≤			20	GB 5009.185
注： a 脂肪含量低的板栗、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、蚕豆、豌豆、莲子、白果，其酸价、过氧化值不作要求；				

*铅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 ^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
霉菌 ^b ，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
b 仅适用于以烘炒工艺加工熟制坚果为主要原料的产品检测。					

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、大肠菌群、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

本标准适用于以熟制坚果籽类（巴旦木、核桃仁、山核桃仁、榛子仁、松子仁、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、杏仁、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加水果干制品（蔓越莓干、黑加仑干、香蕉片、枣片、桃干、提子干、山楂干、杨梅干、樱桃干、菠萝干、西梅干、车厘子干、红枣干、猕猴桃干、香蕉干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、桃干、杏干、柠檬干、榴莲干、橙子干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、枸杞中的一种或几种），经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的坚果籽类及其制品。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，参照GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品国家标准 GB 2762 的规定。

河南乾唐斋食品有限公司