



412068S-2021



郑州航空港区优尼科红枣专业合作社企业标准

Q/ZYNK 0003S-2021

混合坚果

2021-09-02 发布

2021-09-02 实施

郑州航空港区优尼科红枣专业合作社 发布

前 言

本标准由郑州航空港区优尼科红枣专业合作社提出并起草。

本标准起草人：平慧杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZYNK 0003S-2020（备案号：414958S-2020, 2020-5-22 发布实施。）

H N

Q B

混合坚果

1 范围

本标准规定了混合坚果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以巴旦木仁（熟）、核桃仁（生、熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、腰果仁（生、熟）、杏仁（生、熟）、开心果仁（生、熟）、夏威夷果仁（熟）、碧根果仁（熟）、芝麻（熟）、花生仁（熟）、葵花籽仁（熟）、西瓜子仁（熟）、南瓜子仁（熟）、松子仁（熟）中的几种为主料，添加红枣干、香蕉干、蔓越莓干、葡萄干、红提干、黑加仑干、猕猴桃干、水果脆片（草莓干、柠檬干、芒果干、百香果干、榴莲干、雪梨干、苹果干、菠萝蜜干、无花果干、黄桃干、桑葚、蓝莓、猕猴桃干、火龙果干、蔓越莓干、樱桃、圣女果干、哈密瓜干、海棠果、罗汉果、木瓜干、柚干、李子、杏干、山楂干中的一种或几种）、蔬菜干（黄秋葵干、香菇干、西兰花、冬瓜干、红萝卜干、胡萝卜干、青萝卜干、红薯干、紫薯条、土豆条、香芋条、南瓜干、青刀豆中的一种或几种）、冻干酸奶块中的几种经原料验收、调配称量、混合、包装而成的混合坚果。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 巴旦木仁（熟）、核桃仁、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、腰果仁、杏仁、开心果仁、夏威夷果仁（熟）、碧根果仁（熟）、芝麻（熟）、花生仁（熟）、葵花籽仁（熟）、西瓜子仁（熟）、南瓜子仁（熟）、松子仁（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 红枣干、香蕉干、葡萄干、红提干、黑加仑干应符合 GB/T 16325 的规定。
- 2.1.3 蔓越莓干、猕猴桃干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.4 水果脆片应符合 GB/T 23787 和 GB/T 16325 的规定。
- 2.1.5 蔬菜干应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.6 冻干酸奶块应符合 GB/T 29602 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	具有原料应有的性状	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	
霉变粒/（%）	≤ 0.5	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
	坚果籽类		其他	
	生干	熟制		
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.08	0.5	—	GB 5009.227
水分/（g/100g）	≤ 25		25	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0		—	GB 5009.229
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.15		0.8	GB 5009.12
镉 ^a （以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.5		—	GB 5009.15
展青霉素（仅限添加苹果、山楂制成的产品）/（μg/kg）	≤ —		20	GB 5009.185
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0			GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a 仅适用于添加花生仁的产品。				

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
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
^b 霉菌/(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：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

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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以巴旦木仁（熟）、核桃仁（生、熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、腰果仁（生、熟）、杏仁（生、熟）、开心果仁（生、熟）、夏威夷果仁（熟）、碧根果仁（熟）、芝麻（熟）、花生仁（熟）、葵花籽仁（熟）、西瓜子仁（熟）、南瓜子仁（熟）、松子仁（熟）中的几种为主料，添加红枣干、香蕉干、蔓越莓干、葡萄干、红提干、黑加仑干、猕猴桃干、水果脆片（草莓干、柠檬干、芒果干、百香果干、榴莲干、雪梨干、苹果干、菠萝蜜干、无花果干、黄桃干、桑葚、蓝莓、猕猴桃干、火龙果干、蔓越莓干、樱桃、圣女果干、哈密瓜干、海棠果、罗汉果、木瓜干、柚干、李子、杏干、山楂干中的一种或几种）、蔬菜干（黄秋葵干、香菇干、西兰花、冬瓜干、红萝卜干、胡萝卜干、青萝卜干、红薯干、紫薯条、土豆条、香芋条、南瓜干、青刀豆中的一种或几种）、冻干酸奶块中的几种经原料验收、调配称量、混合、包装而成的混合坚果。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，参照相关国标、行标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。

郑州航空港区优尼科红枣专业合作社