



412267S-2021



河南酱仔食品有限公司企业标准

Q/HJZ 0002S-2021

炒货及坚果制品（分装）

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

河南酱仔食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南酱仔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：晁习武、张冠军。

H N
Q B

炒货及坚果制品（分装）

1 范围

本标准规定了炒货及坚果制品（分装）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以炒黄豆、炒芝麻、炒花生、炒花生碎中的一种或几种为主要原料，添加或不添加枸杞、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水香菇、脱水木耳、脱水海带、脱水豆芽、脱水皮蛋、红枣、山药、脱水甘蓝、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海苔、脱水青豆、脱水玉米、脱水辣椒片（圈）、脱水含蛋调味品【以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、 β -胡萝卜素、生活饮用水为原料】、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒中的一种或几种）中的一种或几种，经混合搅拌、包装加工而成的炒货及坚果制品（分装）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 炒黄豆、炒花生、炒花生碎应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.3 脱水洋葱、脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.4 脱水番茄片（粒）、脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.5 炒芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带、脱水海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 脱水木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.10 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 脱水蒜片（粒）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.12 脱水玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.13 脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.14 脱水甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.15 脱水豆芽应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.16 脱水皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18 山药应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.19 脱水含蛋调味品应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒）应符合 GB 2712 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	具有原料特有的性状	从样品中取出50克，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，检验方法见GB 19300附录A
色泽	具有原料特有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
霉变粒/% ≤	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
水分, g/100g ≤	15.0	GB 5009.3
总砷（以As计）, mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
过氧化值（以脂肪计）, g/100g ≤	0.5	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
黄曲霉毒素B ₁ , µg/kg ≤	20（仅限单一炒花生、单一炒花生碎、花生花生碎混合产品）	GB 5009.22
	5（除单一炒花生、单一炒花生碎、花生花生碎混合产品之外的其他产品）	
镉（以Cd计）, mg/kg ≤	0.5（仅限单一炒花生、单一炒花生碎、花生花生碎混合产品）	GB 5009.15

注：*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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
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
注：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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以炒黄豆、炒芝麻、炒花生、炒花生碎中的一种或几种为主要原料，添加或不添加枸杞、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水香菇、脱水木耳、脱水海带、脱水豆芽、脱水皮蛋、红枣、山药、脱水甘蓝、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海苔、脱水青豆、脱水玉米、脱水辣椒片（圈）、脱水含蛋调味品【以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、 β -胡萝卜素、生活饮用水为原料】、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒中的一种或几种）中的一种或几种，经混合搅拌、包装加工而成的炒货及坚果制品（分装）。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。

河南酱仔食品有限公司