



412118S-2021



洛阳市闽鑫食品有限公司企业标准

Q/LMX 0001S-2021

混合坚果

2021-09-07 发布

2021-09-07 实施

洛阳市闽鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市闽鑫食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市闽鑫食品有限公司。

本标准主要起草人：陈仕清。

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。

本标准适用于以熟制扁桃仁、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制碧根果仁、熟制南瓜子仁、熟制开心果仁、熟制腰果仁、熟制裹皮花生为原料，以葡萄干、红提干、蔓越莓干、金提干、蓝莓干、枣片、黑加仑干、椰干为辅料，经挑选、称量、混合、包装而制成的混合坚果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制扁桃仁、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制碧根果仁、熟制裹皮花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 熟制南瓜子仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 熟制开心果仁应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 熟制腰果仁应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 葡萄干、红提干、蔓越莓干、金提干、蓝莓干、枣片、黑加仑干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.6 椰干应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	固体，无虫蛀、无霉变	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、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，具体方法见 GB 19300 附录 A
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异嗅	
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
水分，g/100g ≤	15	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH)，mg/g ≤	3	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)，g/100g ≤	0.50	GB 5009.227

*铅（以 Pb 计），mg/kg≤	熟制扁桃仁、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制碧根果仁、熟制南瓜子仁、熟制开心果仁、熟制腰果仁、熟制裹皮花生	0.15	GB 5009.12
	红提干、蔓越莓干、金提干、蓝莓干、枣片、黑加仑干、葡萄干、椰干	0.90	
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤		5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 *适用于产品中的坚果、籽类。			

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	100	GB 4789.3中的平板计数法
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
注： ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					
n为同一批次产品应采集的数品件数，c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

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

生产加工过程的卫生应符合 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、酸价、过氧化值、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

本标准适用于以熟制扁桃仁、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制碧根果仁、熟制南瓜子仁、熟制开心果仁、熟制腰果仁、熟制裹皮花生为原料，以葡萄干、红提干、蔓越莓干、金提干、蓝莓干、枣片、黑加仑干、椰干为辅料，经挑选、称量、混合、包装而制成的混合坚果。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 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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。

洛阳市闽鑫食品有限公司

H N
Q B