



412848S-2022



河南妙良食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2022

坚果籽类

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

河南妙良食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南妙良食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李良童。

H N

Q B

坚果籽类

1 范围

本标准规定了坚果籽类的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腰果仁（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（巴达木仁）（熟）、核桃仁（熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果（熟）、板栗仁（熟）、杏仁（熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽（熟）、西瓜籽（熟）、花生（熟）、蚕豆（熟）、青豆（熟）、豌豆（熟）、黄豆（熟）、红豆（熟）、黑豆（熟）、芸豆（熟）、绿豆（熟）、青豆（熟）、花豆（熟）、桃仁（熟）、霹雳果（熟）、莲子（熟）、榧子（熟）、鲍鱼果（熟）、橡子（熟）、芝麻（熟）、松子仁（熟）、生核桃仁、生山核桃仁中的一种或多种为主要原料，添加或不添加果干【山楂干、苹果干、葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、红枣干（片）、香蕉片、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、话梅干、蜜桃干、猕猴桃干、菠萝干、木瓜干、桑葚干、榴莲干、火龙果干、凤梨干、柠檬干、乌梅干、百香果干、车厘子干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、枸杞、杏干中的一种或几种】、熟玉米粒、蔬菜脆片（红薯片、紫薯片、山药片、黄瓜片、南瓜片、土豆片中的一种或几种）、蜜饯（杏脯、桃脯、梨脯、地瓜脯、芒果脯、山楂脯、菠萝脯、木瓜脯、猕猴桃脯中的一种或几种）中的一种或几种，经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的即食坚果籽类。

按原辅料不同可分为：单一型坚果籽类、混合型坚果籽类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腰果仁（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（巴达木仁）（熟）、核桃仁（熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果（熟）、板栗仁（熟）、杏仁（熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽（熟）、西瓜籽（熟）、花生（熟）、蚕豆（熟）、青豆（熟）、豌豆（熟）、黄豆（熟）、红豆（熟）、黑豆（熟）、芸豆（熟）、绿豆（熟）、青豆（熟）、花豆（熟）、桃仁（熟）、霹雳果（熟）、莲子（熟）、榧子（熟）、鲍鱼果（熟）、橡子（熟）、芝麻（熟）、松子仁（熟）、生核桃仁、生山核桃仁应符合 GB /T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 熟玉米粒应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.4 蔬菜脆片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.5 蜜饯应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 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、无虫蛀、无霉变	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自

色泽	具有该产品应有的色泽		然光 下观察其性状、色泽及杂质，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，具体检验方法见 GB 19300 中附录 A
滋味、气味	具有产品特有的气味和滋味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		
霉变粒，% ≤	带壳产品 2.0	去壳产品 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，%	未加辅料产品 ≤	15.0	GB 5009.3
	添加辅料产品 ≤	35.0	
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤		3.0(坚果、籽类)	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	葵花籽（熟） ≤	0.80	GB 5009.227
	生核桃仁、生山核桃仁 ≤	0.08	
	其他 ≤	0.50	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤		0.18	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	
铬（以 Cr 计），mg/kg	黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、蚕豆、豌豆 ≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	单一型花生 ≤	20.0	GB 5009.22
	除花生之外的坚果、籽类 ≤	5.0	
展青霉素，μg/kg	山楂干、苹果干 ≤	50.0	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
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；			

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 ³	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

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

编制说明

本标准适用于以腰果仁（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（巴达木仁）（熟）、核桃仁（熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果（熟）、板栗仁（熟）、杏仁（熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽（熟）、西瓜籽（熟）、花生（熟）、蚕豆（熟）、青豆（熟）、豌豆（熟）、黄豆（熟）、红豆（熟）、黑豆（熟）、芸豆（熟）、绿豆（熟）、青豆（熟）、花豆（熟）、桃仁（熟）、霹雳果（熟）、莲子（熟）、榧子（熟）、鲍鱼果（熟）、橡子（熟）、芝麻（熟）、松子仁（熟）、生核桃仁、生山核桃仁中的一种或多种为主要原料，添加或不添加果干【山楂干、苹果干、葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、红枣干（片）、香蕉片、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、话梅干、蜜桃干、猕猴桃干、菠萝干、木瓜干、桑葚干、榴莲干、火龙果干、凤梨干、柠檬干、乌梅干、百香果干、车厘子干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、枸杞、杏干中的一种或几种】、熟玉米粒、蔬菜脆片（红薯片、紫薯片、山药片、黄瓜片、南瓜片、土豆片中的一种或几种）、蜜饯（杏脯、桃脯、梨脯、地瓜脯、芒果脯、山楂脯、菠萝脯、木瓜脯、猕猴桃脯中的一种或几种）中的一种或几种，经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的即食坚果籽类。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/T 22165《坚果炒货食品通则》、GB 16325《干果食品卫生标准》和 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。

河南妙良食品有限公司

QB