



412900S-2022



河南繁星食品有限公司企业标准

Q/HNFX 0001S-2022

# 混合坚果、果干

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

河南繁星食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南繁星食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李亚飞、王明宇、刘彩云、王敬、王亚萍、王丹丹、赵光远、李琳。

H N

Q B

# 混合坚果、果干

## 1 范围

本标准规定了混合坚果、果干的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生干(核桃仁)或以熟制坚果及籽类(核桃仁、开心果仁、扁桃仁、腰果仁、榛子仁、花生仁、南瓜子仁、杏仁、夏威夷果仁、葵花子仁、裹衣花生、裹衣腰果中的一种或几种)为主要原料,添加水果干制品【葡萄干、提子干(金提干、红提干、青提干)、干枣片、枸杞干、香蕉干、菠萝干、猕猴桃干、黄桃干、苹果干、山楂干、杏干、黑加仑干、椰子肉干、西梅(西梅干)、蔓越莓(蔓越莓干)、蓝莓(蓝莓干)、芒果(芒果干)】中的一种或几种,经过验收、挑选、混合、称量、包装等工序加工而成的预包装混合坚果、果干。

根据原辅料不同,可分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生干(核桃仁)应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制夏威夷果仁、熟制葵花子仁、裹衣花生、裹衣腰果应符合 GB/T 22165 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 熟制扁桃仁应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 熟制腰果仁应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 熟制花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 熟制南瓜子仁应符合 SB/T 10554 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 菠萝干、芒果干、猕猴桃干、黄桃干、苹果干、杏干、椰子肉干、香蕉干、山楂干、干枣片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.10 葡萄干、提子干(金提干、红提干、青提干)、黑加仑干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.11 枸杞干应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 西梅(西梅干)、蔓越莓(蔓越莓干)、蓝莓(蓝莓干)应符合 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	固态,无虫蛀、无霉变	从样品中取出适量,倒入一洁净白瓷盘中,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,
色泽	具有各原辅料应有的色泽	
气、滋味	具有各原辅料固有的气、滋味,无异味,无异嗅	

杂质	无正常视力可见外来杂质	品其滋味
霉变粒, %	≤ 0.5 (仅限坚果籽类)	GB 19300 附录A

### 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	水果制品			
水分, g/100g	≤ 15	葡萄干	20	GB 5009.3	
		枸杞	13		
		其他	35		
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3 (仅适用坚果籽类)	-		GB 5009.229	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	生制坚果	0.08	-	GB 5009.227
		熟制葵花籽	0.80		
		熟制其他坚果籽类	0.50		
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	0.45		GB 5009.12	
镉 <sup>a</sup> (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	-		GB 5009.15	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	裹衣花生、花生仁	20	-	GB 5009.22
		其他坚果籽类	5.0		
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	-	50	GB 5009.185	
* 注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					
<sup>a</sup> 仅限于裹衣花生、花生仁的检测。					
<sup>b</sup> 仅限于苹果干、山楂干的检测。					

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
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

霉菌, CFU/g	≤	20	GB 4789.15
-----------	---	----	------------

注: 1: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行

2: n为同一批次产品应采集的样品数; c为最大可允许超出m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、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。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生干(核桃仁) 或以熟制坚果及籽类(核桃仁、开心果仁、扁桃仁、腰果仁、榛子仁、花生仁、南瓜子仁、杏仁、夏威夷果仁、葵花子仁、裹衣花生、裹衣腰果中的一种或几种) 为主要原料, 添加水果干制品【葡萄干、提子干(金提干、红提干、青提干)、干枣片、枸杞干、香蕉干、菠萝干、猕猴桃干、黄桃干、苹果干、山楂干、杏干、黑加仑干、椰子肉干、西梅(西梅干)、蔓越莓(蔓越莓干)、蓝莓(蓝莓干)、芒果(芒果干)】中的一种或几种, 经过验收、挑选、混合、称量、包装等工序加工而成的预包装混合坚果、果干。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南繁星食品有限公司

HN  
QB