



412909S-2022



商丘市臻悦食品有限公司企业标准

Q/SZY 0001S-2022

混合坚果及籽类、干果

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

商丘市臻悦食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市臻悦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：司建威。

H N

Q B

混合坚果及籽类、干果

1 范围

本标准规定了混合坚果及籽类、干果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以开心果仁（熟）、碧根果（熟）、榛子仁（熟）、松子仁（熟）、巴旦木仁（熟）、腰果（熟）、夏威夷果（熟）、葵花籽仁（生或熟）、花生仁（生或熟）、南瓜籽（生或熟）、杏仁（熟）、扁桃仁（熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、板栗（熟）、莲子（熟）、白果（熟）、榧子（熟）、核桃仁（生或熟）、鲍鱼果（生或熟）中的几种为主要原料，添加菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂条（卷）、山楂干、苹果干、枸杞、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干中的一种或几种，经预处理、调配、混合、包装而成的混合坚果及籽类、干果。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 开心果仁、碧根果、榛子仁、松子仁、巴旦木仁、腰果、夏威夷果、葵花籽仁、花生仁、南瓜籽、杏仁、扁桃仁、青豆、兰花豆、板栗、核桃仁、鲍鱼果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 莲子、白果、榧子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂干、苹果干、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 山楂条（卷）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	具有原料物质特有的性状	取适量试样，置一白色瓷盘中，在自

色 泽	具有原料物质应有的色泽	然光下用肉眼观察色泽 及性状，并检查有无外来杂质物。 嗅其气味，然后以温开水漱口， 品其滋味
气、滋味	具有原料物质应有的气滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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			干果			其他
	生干	熟制		葡萄干	桂圆干、荔枝干		
		葵花籽	其他				
水分, g/100g	≤ 15.0			20.0	25.0	35.0	GB 5009.3
总酸, g/100g	≤ -			2.5	1.5	-	GB 12456
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0			-		-	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.08	0.80	0.50	-		-	GB 5009.227
*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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0(其他坚果籽类)			-		-	GB 5009.22
	20(花生仁)			-		-	
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ -			-	-	50	GB 5009.185
氰化物 ^c (以HCN计), mg/kg	≤ 0.05			-		-	GB 5009.36
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于花生仁; b 仅适用于山楂条(卷)、山楂干、苹果干; c 仅适用于杏仁。							

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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法

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	≤	25			GB 4789.15
*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 生产过程中的卫生要求

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 GB2763 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以开心果仁（熟）、碧根果（熟）、榛子仁（熟）、松子仁（熟）、巴旦木仁（熟）、腰果（熟）、夏威夷果（熟）、葵花籽仁（生或熟）、花生仁（生或熟）、南瓜籽（生或熟）、杏仁（熟）、扁桃仁（熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、板栗（熟）、莲子（熟）、白果（熟）、榧子（熟）、核桃仁（生或熟）、鲍鱼果（生或熟）中的几种为主要原料，添加菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂条（卷）、山楂干、苹果干、枸杞、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干中的一种或几种，经预处理、调配、混合、包装而成的混合坚果及籽类、干果。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》，特制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市臻悦食品有限公司

QB