



413109S-2022



夏邑县亦淘食品有限公司企业标准

Q/XYS 0004S-2022

瓜子坚果酥

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

夏邑县亦淘食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县亦淘食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王彦龙。

H N
Q B

瓜籽坚果酥

1 范围

本标准规定了瓜籽坚果酥的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葵花籽仁为主要原料，添加巴旦木仁、腰果仁、核桃仁、榛子仁、花生仁、南瓜籽仁、炒米、白芝麻、黑芝麻，经油炸[植物油（大豆油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）]，添加糖浆[以白砂糖、食用盐、麦芽糖醇、生活饮用水，经熬制]，经混合成型、包装工艺制成的瓜籽坚果酥。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 巴旦木仁、腰果仁、花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、榛子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 炒米应符合 DBS15/ 010 的规定。
- 2.1.9 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，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
色泽	呈均匀一致色泽	
气、滋味	具有产品固有气、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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，%	≤ 15.0	GB 5009.3

黄曲霉毒素B ₁ ， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
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	
大肠菌群， CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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 食品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

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以葵花籽仁为主要原料，添加巴旦木仁、腰果仁、核桃仁、榛子仁、花生仁、南瓜籽仁、炒米、白芝麻、黑芝麻，经油炸[植物油（大豆油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）]，添加糖浆[以白砂糖、食用盐、麦芽糖醇、生活饮用水，经熬制]，经混合成型、包装工艺制成的瓜籽坚果酥。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，制定本标准，作为组织企业生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品在本标准 GB 2760 中的类别为脱壳熟制坚果与籽类（类别号为：04.05.02.01.02）。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县亦淘食品有限公司