



410167S-2022



河南味魔坊食品有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2022

---

# 坚果籽类制品

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

---

河南味魔坊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南味魔坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘文博。

H N  
Q B

# 坚果籽类制品

## 1 范围

本标准规定了坚果籽类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果【腰果仁（熟）、榛子仁（熟）、巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）（熟）、核桃或核桃仁（生干或熟）、碧根果或碧根果仁（熟）、夏威夷果（熟）、开心果（熟）、板栗仁（熟）、杏仁（熟）、松子或松子仁（熟）、开口杏核（熟）中的一种或几种】或（和）籽类【花生或花生仁（熟）、蚕豆（熟）、青豆（熟）、葵花籽或葵花籽仁（熟）、南瓜子或南瓜子仁（熟）中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加水果干制品【红枣、红枣干、葡萄干、草莓干、蔓越莓干、黑加仑干、车厘子干、菠萝干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、（龙眼肉）桂圆、蓝莓干、椰干中的一种或几种】，经挑选、按品种分装后组合包装加工而成的即食坚果籽类制品（分装）。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 坚果、籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 水果干制品【红枣、红枣干、葡萄干、草莓干、蔓越莓干、黑加仑干、车厘子干、菠萝干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、（龙眼肉）桂圆、蓝莓干、椰干】应符合 GB 16325 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	取 1 袋样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽		具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味		具有本品应有的气味和滋味，无哈喇味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质	
霉变粒 ≤	带壳产品	2.0	GB 19300 中的附录 A
	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, g/100g	≤	11.0 (坚果、籽类)	GB 5009.3
		25.0 (水果干制品)	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8 (水果干制品)	GB 5009.12
		0.18 (坚果、籽类)	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5 (花生、花生仁)	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg		20 (花生仁)	GB 5009.22
		5.0 (除花生仁以外的坚果、籽类)	
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0 (坚果、籽类)	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.8 <sup>b</sup> (葵花籽、葵花籽仁)	GB 5009.227
		0.08 <sup>c</sup> (核桃生干、核桃仁生干)	
		0.5 (除 b、c 外的其他坚果、籽类)	
展青霉素, μg/kg	≤	50 (适用苹果干、山楂干)	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 不适用于脂肪含量低的蚕豆、板栗仁。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤			25		GB 4789.15
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
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

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

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以坚果【腰果仁（熟）、榛子仁（熟）、巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）（熟）、核桃或核桃仁（生干或熟）、碧根果或碧根果仁（熟）、夏威夷果（熟）、开心果（熟）、板栗仁（熟）、杏仁（熟）、松子或松子仁（熟）、开口杏核（熟）中的一种或几种】或（和）籽类【花生或花生仁（熟）、蚕豆（熟）、青豆（熟）、葵花籽或葵花籽仁（熟）、南瓜子或南瓜子仁（熟）中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加水果干制品【红枣、红枣干、葡萄干、草莓干、蔓越莓干、黑加仑干、车厘子干、菠萝干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、猕猴桃干、苹果干、荔枝干、（龙眼肉）桂圆、蓝莓干、椰干中的一种或几种】，经挑选、按品种分装后组合包装加工而成的即食坚果籽类制品（分装）。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。

河南味魔坊食品有限公司