



410242S-2022



夏邑县美农食品有限公司企业标准

Q/XYJQ 0001S-2022

# 混合坚果籽类

2022-01-25 发布

2022-01-25 实施

夏邑县美农食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由夏邑县美农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王小燕。

本标准自发布实施之日起替代 Q/XMN 0001S-2019（备案号：410593S-2019）。

H N

QB

## 混合坚果籽类

### 1 范围

本标准规定了混合坚果籽类的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以扁桃仁(熟)、腰果(熟)、核桃仁(生)、榛子仁(熟)、夏威夷果仁(熟)、碧根果仁(熟)、开心果仁(熟)、松子仁(熟)、巴旦木仁(熟)、杏仁(熟)、南瓜子仁(生)、裹衣花生、板栗仁(熟)、黑豆(熟)中几种为主要原料，添加蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、提子干、红枣干、李子干、桂圆干、香蕉片、紫薯条、山楂条、芒果干、黄桃干、菠萝干、奇异果干、木瓜干、圣女果干、百香果干、草莓干、樱桃干、苹果干中的一种或几种，经挑选、混合、包装而成的混合坚果籽类。

根据原辅料不同，可分为不同品种。

### 2 要求

#### 2.1 原料

2.1.1 扁桃仁(熟)、腰果(熟)、核桃仁(生)、榛子仁(熟)、夏威夷果仁(熟)、碧根果仁(熟)、开心果仁(熟)、松子仁(熟)、巴旦木仁(熟)、杏仁(熟)、南瓜子仁(生)、板栗仁(熟)、黑豆(熟)、裹衣花生应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 蓝莓干、蔓越莓干、提子干、李子干、紫薯条、山楂条、芒果干、黄桃干、菠萝干、奇异果干、木瓜干、圣女果干、百香果干、樱桃干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.3 黑加仑干、葡萄干、红枣干、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 香蕉片应符合 NY/T 948 的规定。

2.1.5 草莓干、苹果干应符合 GB/T 23787 和 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，不应有酸败等异味	在自然光线下，观察其形态、
形 态	具有产品的正常形态，无霉变，无虫蛀	色泽、杂质，闻其气味，用
杂 质	无肉眼可见外来杂质	温开水漱口，品其滋味。

#### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标					检验方法	
	坚 果		果 干				
	生 干	熟 制	葡萄干	桂圆干	其 他		
水分, g/100g ≤	15.0		20.0	25.0	35.0	GB 5009. 3	
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	0.5	—	—	—	GB 5009. 227	
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.15		0.8	—	—	GB 5009. 12	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg ≤	5.0		—	—	—	GB 5009. 22	
<sup>a</sup> 展青霉素, μg/kg ≤	—	—	—	50	—	GB 5009. 185	

\*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定;

<sup>a</sup>仅限添加苹果干、山楂条的产品检测此项。

## 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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
菌落总数, CFU/g ≤	—	1000	—	—	GB 4789. 2
霉菌, CFU/g ≤	—	25	—	—	GB 4789. 15

<sup>a</sup>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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。

---

H N

QB

## 编制说明

本标准适用于以扁桃仁(熟)、腰果(熟)、核桃仁(生)、榛子仁(熟)、夏威夷果仁(熟)、碧根果仁(熟)、开心果仁(熟)、松子仁(熟)、巴旦木仁(熟)、杏仁(熟)、南瓜子仁(生)、裹衣花生、板栗仁(熟)、黑豆(熟)中几种为主要原料，添加蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、提子干、红枣干、李子干、桂圆干、香蕉片、紫薯条、山楂条、芒果干、黄桃干、菠萝干、奇异果干、木瓜干、圣女果干、百香果干、草莓干、樱桃干、苹果干中的一种或几种，经挑选、混合、包装而成的混合坚果籽类。

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》的有关规定制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

夏邑县美农食品有限公司

QB