



410419S-2022



濮阳市芳喜食品有限公司企业标准

Q/PFS 0002S-2022

# 坚果籽类制品

2022-02-08 发布

2022-02-08 实施

濮阳市芳喜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市芳喜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙梅芳、王彩霞。

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。

本标准适用于以生干坚果籽类或熟制坚果籽类【腰果仁、榛子仁、扁桃仁（巴达木仁）、核桃仁、碧根果仁、松籽、夏威夷果仁、开心果仁、板栗仁、杏仁、花生仁】中的一种为主要原料，添加大豆油、白砂糖、食用葡萄糖（或不添加）、麦芽糖浆（或不添加）、芝麻（或不添加）、复合调味料（孜然粉、花椒粉、胡椒粉、五香粉、辣椒粉）（或不添加），经熬糖、上糖、拌料（或不拌料）、包装加工制成的坚果籽类制品。

根据原料不同，可分为不同的产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 腰果仁、榛子仁、扁桃仁（巴达木仁）、核桃仁、碧根果仁、松籽、夏威夷果仁、开心果仁、板栗仁、杏仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 复合调味料（孜然粉、花椒粉、胡椒粉、五香粉、辣椒粉）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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	具有原料固有的性状、半固态	从样品抽取一罐，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
<sup>a</sup> 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
<sup>a</sup> 过氧化值（以脂肪计），g/100g	0.08（生干坚果）	GB 5009.227
	0.4（生干籽类）	
	0.5（熟制坚果、籽类）	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	5.0（其他）	GB 5009.22
	20.0（仅限单一花生仁）	
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
2、a 脂肪含量低的单一类板栗仁，其酸价、过氧化值不做要求。		

#### 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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
<sup>b</sup> 霉菌，CFU/g	≤	25			GB 4789.15
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
2：b 仅适用于烘炒工艺加工的坚果籽类产品。					

#### 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关

规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生干坚果籽类或熟制坚果籽类【腰果仁、榛子仁、扁桃仁（巴达木仁）、核桃仁、碧根果仁、松籽、夏威夷果仁、开心果仁、板栗仁、杏仁、花生仁】中的一种为主要原料，添加大豆油、白砂糖、食用葡萄糖（或不添加）、麦芽糖浆（或不添加）、芝麻（或不添加）、复合调味料（孜然粉、花椒粉、胡椒粉、五香粉、辣椒粉）（或不添加），经熬糖、上糖、拌料（或不拌料）、包装加工制成的坚果籽类制品。

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，参照国家相关标准制订本企业标准，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。

濮阳市芳喜食品有限公司

H N  
Q B