



410756S-2022



河南开心仁食品有限公司企业标准

Q/HKXR 0001S-2022

# 混合坚果果仁籽类制品

2022-03-31 发布

2022-03-31 实施

河南开心仁食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南开心仁食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南开心仁食品有限公司。

本标准主要起草人：王卫红、陈香、张卫社。

本标准自发布实施日起替代 Q/HKXR 0001S-2019（备案号 410498S—2019，2019-02-20 发布实施）。

H N

Q B

# 混合坚果果仁籽类制品

## 1 范围

本标准规定了混合坚果果仁籽类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以熟制坚果果仁及籽仁类（脱衣或带衣核桃仁、腰果仁、扁桃仁、榛子仁、开心果仁、山核桃仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、松子仁、葵花籽仁、南瓜子仁、西瓜子仁、花生仁、蚕豆、大豆、豌豆、黑豆、鹰嘴豆中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加水果干（葡萄干、黑加仑干、红杏干、草莓干、无花果干、苹果干、枣片、桂圆干、龙眼干中的一种或几种）、蜜饯（蓝莓干、蔓越莓干、芒果干、木瓜干、红薯干、菠萝干、猕猴桃干、柠檬干、圣女果干中的一种或几种）、白砂糖、乳粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、膨化食品（山药片、薯片、锅巴、虾片、爆米花、膨化麦仁、膨化大米、膨化小米的一种或几种）、风味固体饮料（结晶果糖、葡萄糖粉、麦芽糊精、全脂乳粉、粉末油脂、蛋白粉、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食品用香精）、植物油（花生油、棕榈油、大豆油、橄榄油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、芝麻油的一种或几种）、凝结芽孢杆菌、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选后烘干冷却或不烘干，再经精选、混合、包装等工艺制成的混合坚果果仁籽类制品。

根据混合原料不同分为：混合坚果果仁籽类制品、混合坚果果仁籽类果干制品、益生菌混合坚果果仁籽类果干制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制坚果果仁及籽仁类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.3 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 膨化食品应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.6 风味固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.12 凝结芽孢杆菌应符合国家卫计委（2016）年第 6 号《关于发酵乳杆菌 CECT5716 等 3 个菌种的公告》的规定。
- 2.1.13 乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌）应符合卫办监督发[2010]65 号公

告和 QB/T 4575 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	具有本品应有的性状	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检测其色泽、性状和杂质，嗅其气味，尝其滋味与口感，做出评价。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味、无异味、无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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, g/100g	≤ 15 (仅适用于未添加辅料的产品)	GB 5009.3
	20 (仅适用于添加辅料的产品)	
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3 (仅限坚果果仁籽类)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.50 (仅限坚果果仁籽类)	GB 5009.227
总酸, g/100g	≤ 6.0 (仅限果干或蜜饯)	GB 12456
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0 (仅限坚果果仁籽类)	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅限添加苹果干的产品)	GB 5009.185
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅限花生为主料产品)	GB 5009.15
*该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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中平板计数法
乳酸菌数 (仅限于添加乳酸菌制成的产品, CFU/g)	≥ 10 <sup>6</sup>				GB 4789.35

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
a 样品的采集及处理按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

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、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以熟制坚果果仁及籽仁类（脱衣或带衣核桃仁、腰果仁、扁桃仁、榛子仁、开心果仁、山核桃仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、松子仁、葵花籽仁、南瓜子仁、西瓜子仁、花生仁、蚕豆、大豆、豌豆、黑豆、鹰嘴豆中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加水果干（葡萄干、黑加仑干、红杏干、草莓干、无花果干、苹果干、枣片、桂圆干、龙眼干中的一种或几种）、蜜饯（蓝莓干、蔓越莓干、芒果干、木瓜干、红薯干、菠萝干、猕猴桃干、柠檬干、圣女果干中的一种或几种）、白砂糖、乳粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、膨化食品（山药片、薯片、锅巴、虾片、爆米花、膨化麦仁、膨化大米、膨化小米的一种或几种）、风味固体饮料（结晶果糖、葡萄糖粉、麦芽糊精、全脂乳粉、粉末油脂、蛋白粉、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食品用香精）、植物油（花生油、棕榈油、大豆油、橄榄油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、芝麻油的一种或几种）、凝结芽孢杆菌、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选后烘干冷却或不烘干，再经精选、混合、包装等工艺制成的混合坚果果仁籽类制品。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 GB/T 22165《坚果炒货食品通则》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》要求制订本企业标准，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。

河南开心仁食品有限公司

QB