



410972S-2022



河南大树食品科技有限公司企业标准

Q/HDS 0009S-2022

坚果籽类食圆

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南大树食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南大树食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐志晶、王丽军、邵海欣、姬继伟、秦登怀、张慧萍。

H N

Q B

坚果籽类食圆

1 范围

本标准规定了坚果籽类食圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制（杏仁、花生、核桃仁、开心果、松子、榛子、扁桃仁、腰果、南瓜籽、葵花籽、碧根果、夏威夷果、白芝麻、黑芝麻、亚麻籽）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加大米、糯米、藜麦球、燕麦片、蔓越莓干、柠檬果汁粉、雪梨果汁粉、椰蓉、银耳、椰浆粉、莲子、桑椹、茯苓、芡实、橘皮（陈皮）、甘草、荷叶、肉桂、覆盆子、桑叶、紫苏、火麻仁、莱菔子、桔梗、奇亚籽、圆苞车前子壳、胶原蛋白肽、枸杞、重瓣红玫瑰花碎、速溶玫瑰花粉（重瓣红玫瑰花、麦芽糊精）、人参（人工种植，五年以下）、白芷、百合、阿胶、乳矿物盐、乳粉、食用盐、海苔碎、鱼松、白巧克力中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合，加入蜂蜜、低聚果糖浆、低聚异麦芽糖（浆）、果葡糖浆、麦芽糖（浆）、冰糖糖浆（蔗糖糖浆）中的一种或几种（熬制或不熬制），经混合、成型、暂存、包装而成的坚果籽类食圆。

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 花生、核桃仁、开心果、松子、榛子、扁桃仁、腰果、南瓜籽、葵花籽、碧根果、夏威夷果、白芝麻、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 大米、糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 杏仁、莲子、桑椹、茯苓、芡实、橘皮（陈皮）、甘草、荷叶、肉桂、覆盆子、桑叶、紫苏、火麻仁、莱菔子、桔梗、白芷、百合、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.4 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。

2.1.5 燕麦片应符合 DB15/T 2295 的规定。

2.1.6 藜麦球应符合 GB 17401 和 GB/T 22699 的规定。

2.1.7 蔓越莓干应符合 GB 14884 的规定。

2.1.8 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。

2.1.9 银耳应符合 NY/T 834 的规定。

2.1.10 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 重瓣红玫瑰花碎应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.13 速溶玫瑰花粉、柠檬果汁粉、雪梨果汁粉、椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.14 人参（人工种植，五年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.15 乳矿物盐应符合原卫生部 2009 年 18 号公告的规定。

2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.17 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原国家卫生计生委员会2014年第10号公告的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721 的规定。
- 2.1.19 海苔碎应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.20 鱼松应符合 T/CNFIA 136 的规定。
- 2.1.21 白巧克力应符合 GB/T 19343和GB 9678.2的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 低聚异麦芽糖（浆）、果葡萄浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 低聚果糖浆应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 麦芽糖（浆）应符合 GB/T 20883 和GB 15203的规定。
- 2.1.27 冰糖糖浆（蔗糖糖浆）应符合附录 A 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	圆球状	随机抽取样品 1 份，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，不应有酸败、哈喇等异味	
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/ (g/100g)	≤ 25	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g)	葵花子	GB 5009.227
	0.80	
铅*（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
甲基汞 ^a (以 Hg 计)/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17

* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。a仅适用于加鱼松的产品。

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	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
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
霉菌/ (CFU/g) ≤	25				GB 4789.15

^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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

附录 A

(规范性要求)

冰糖糖浆（蔗糖糖浆）的质量要求

A.1 原料来源

本规定适用于以白砂糖、金砂糖、黄砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰片糖、冰糖及其中间制品的一种或几种为原料，经过加工或转化工艺制炼而成的液体糖。

A.2 指标要求

指标要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 指标要求

项目	指标	检验方法
感官要求	色泽	具有各品种固有的色泽
	气、滋味	具有产品应有气味
	组织形态	粘稠状液
	杂质	无正常视力可见外来杂质
理化要求	干物质（固形物）含量，% \geq	65
	总糖分（蔗糖分+还原糖分），% \geq	65
	pH 值	3.0—8.0
	总砷（以 As 计），mg/kg \leq	0.5
	铅（以 Pb 计），mg/kg \leq	0.4

编制说明

本标准适用于以熟制（杏仁、花生、核桃仁、开心果、松子、榛子、扁桃仁、腰果、南瓜籽、葵花籽、碧根果、夏威夷果、白芝麻、黑芝麻、亚麻籽）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加大米、糯米、藜麦球、燕麦片、蔓越莓干、柠檬果汁粉、雪梨果汁粉、椰蓉、银耳、椰浆粉、莲子、桑椹、茯苓、芡实、橘皮（陈皮）、甘草、荷叶、肉桂、覆盆子、桑叶、紫苏、火麻仁、莱菔子、桔梗、奇亚籽、圆苞车前子壳、胶原蛋白肽、枸杞、重瓣红玫瑰花碎、速溶玫瑰花粉（重瓣红玫瑰花、麦芽糊精）、人参（人工种植，五年以下）、白芷、百合、阿胶、乳矿物盐、乳粉、食用盐、海苔碎、鱼松、白巧克力中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合，加入蜂蜜、低聚果糖浆、低聚异麦芽糖（浆）、果葡糖浆、麦芽糖（浆）、冰糖糖浆（蔗糖糖浆）中的一种或几种（熬制或不熬制），经混合、成型、暂存、包装而成的坚果籽类食圆。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。

河南大树食品科技有限公司