



410813S-2022



漯河雪谷鹤食品有限公司企业标准

Q/LXGH 0011S-2022

混合坚果籽类制品

2022-04-07 发布

2022-04-07 实施

漯河雪谷鹤食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河雪谷鹤食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河雪谷鹤食品有限公司。

本标准主要起草人：明素珍、吴延贺。

H N

Q B

混合坚果籽类制品

1 范围

本标准规定了混合坚果籽类制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以熟制混合坚果与籽类（巴旦木仁、核桃仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、榛子仁、腰果仁、杏仁、花生仁、松子仁、豌豆仁、蚕豆仁、青豆仁、扁豆仁、芸豆仁、豇豆仁、黑豆仁、黄豆仁、红豆仁）中几种为主要原料，裹衣或不裹衣（小麦粉、玉米淀粉、糯米粉、棕榈油、白砂糖、食用盐）、复合调味料（孜然粉、花椒粉、胡椒粉、五香粉、辣椒粉经混合后制成），添加或不添加水果干制品（枸杞干、桂圆干、红枣干、荔枝干、葡萄干、红提干、青提干、金提干、黑加仑干中的一种或多种）、蜜饯类（蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、猕猴桃干、木瓜丁、菠萝丁中的一种或多种）、蔬菜干制品（黄秋葵干、紫薯干中的一种或多种），烘烤杀菌或不烘烤杀菌、冷却、称重、混合、包装等加工工艺制成的混合坚果籽类制品。

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 巴旦木仁、核桃仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、榛子仁、腰果仁、杏仁、松子仁、豌豆仁、蚕豆仁、青豆仁、扁豆仁、芸豆仁、豇豆仁、黑豆仁、黄豆仁、红豆仁应符合 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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 水果干制品（桂圆干、红枣干、荔枝干、葡萄干、红提干、青提干、金提干、黑加仑干）应符合 GB 16325 规定。

2.1.11 枸杞干应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.12 蜜饯类（蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、猕猴桃干、木瓜丁、菠萝丁）应符合 GB 14884 的规定。

2.1.13 蔬菜干制品（黄秋葵干、紫薯干）应符合 QB/T 2076 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，无虫蛀，无霉变	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下或相当于自然光的室内，观察性状、色泽和杂质，闻其气味，品其滋味，按照GB 19300的附录A检验霉变粒
色泽	具有本产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，不应有酸败等异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	
霉变粒，% ≤	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) ≤	20	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) ≤	0.5	GB 5009.227
铅*(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.5(仅适用于花生的检验)	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	20(仅限于花生的检验)	GB 5009.22
	5.0(除花生外的坚果籽类检验)	

注：*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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
霉菌 ^b /(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15

a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；
b 仅限于烘烤工艺加工的熟制坚果及籽类制品；
n为同一批次产品应采集的样品件数，c为最大可允许超出m值的样品数，m为致微生物可接受水平的限量值，M为微生物指标的最高安全限量值。

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；新食品原料应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、大肠菌群、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以熟制混合坚果与籽类（巴旦木仁、核桃仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、榛子仁、腰果仁、杏仁、花生仁、松子仁、豌豆仁、蚕豆仁、青豆仁、扁豆仁、芸豆仁、豇豆仁、黑豆仁、黄豆仁、红豆仁）中几种为主要原料，裹衣或不裹衣（小麦粉、玉米淀粉、糯米粉、棕榈油、白砂糖、食用盐）、复合调味料（孜然粉、花椒粉、胡椒粉、五香粉、辣椒粉经混合后制成），添加或不添加水果干制品（枸杞干、桂圆干、红枣干、荔枝干、葡萄干、红提干、青提干、金提干、黑加仑干中的一种或多种）、蜜饯类（蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、猕猴桃干、木瓜丁、菠萝丁中的一种或多种）、蔬菜干制品（黄秋葵干、紫薯干中的一种或多种），烘烤杀菌或不烘烤杀菌、冷却、称重、混合、包装等加工工艺制成的混合坚果籽类制品。

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，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。

漯河雪谷鹤食品有限公司