



410816S-2022



河南鑫大路食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2022

混合坚果籽类

2022-04-07 发布

2022-04-07 实施

河南鑫大路食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫大路食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨小平。

H N

Q B

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。

本标准适用于以巴旦木仁（熟）、核桃仁（生、熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、腰果仁（生、熟）、杏仁（生、熟）、开心果仁（生、熟）、夏威夷果仁（熟）、碧根果仁（熟）、芝麻（熟）、花生仁（熟）、葵花籽仁（熟）、西瓜子仁（熟）、南瓜子仁（熟）、松子仁（熟）、板栗仁（熟）、莲子（熟）、榧子（熟）、白果（熟）、青豆（熟）、蚕豆（熟）、黑豆（熟）、豌豆（熟）、黄豆（熟）中的几种为主要原料，辅以红枣干、香蕉干、蔓越莓干、葡萄干、红提干、黑加仑干、猕猴桃干、水果脆片（草莓干、柠檬干、芒果干、百香果干、榴莲干、雪梨干、苹果干、菠萝蜜干、无花果干、黄桃干、桑葚、蓝莓、猕猴桃干、火龙果干、蔓越莓干、樱桃、圣女果干、哈密瓜干、海棠果、罗汉果、木瓜干、柚干、李子、杏干、山楂干中的一种或几种）、蔬菜干（黄秋葵干、香菇干、西兰花、冬瓜干、红萝卜干、胡萝卜干、青萝卜干、红薯干、紫薯条、土豆条、香芋条、南瓜干、青刀豆中的一种或几种）、冻干酸奶块中的一种或几种，经原料预处理、混合、包装加工而成的混合坚果籽类。

根据所添加的原辅料不同，分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 巴旦木仁（熟）、核桃仁、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、腰果仁、杏仁、开心果仁、夏威夷果仁（熟）、碧根果仁（熟）、芝麻（熟）、花生仁（熟）、葵花籽仁（熟）、西瓜子仁（熟）、南瓜子仁（熟）、松子仁（熟）、板栗仁（熟）、莲子（熟）、榧子（熟）、白果（熟）、青豆（熟）、蚕豆（熟）、黑豆（熟）、豌豆（熟）、黄豆（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 红枣干、香蕉干、葡萄干、红提干、黑加仑干应符合 GB/T 16325 的规定。

2.1.3 蔓越莓干、猕猴桃干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.4 水果脆片应符合 GB/T 23787 和 GB/T 16325 的规定。

2.1.5 蔬菜干应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.6 冻干酸奶块应符合 GB/T 29602 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	具有原料应有的性状，无霉变，无虫蛀	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、
色泽	具有原料相应的色泽	色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味

气味、滋味	具有相应品种应有的气、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
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	生干坚果、籽类	坚果 ≤	0.08
		籽类 ≤	0.4
	熟制坚果、籽类	葵花籽仁 ≤	0.8
		其他 ≤	0.5
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）（仅限坚果、籽类） ≤		3.0	GB 5009.229
水分/（g/100g）	坚果、籽类 ≤	15.0	GB 5009.3
	葡萄干 ≤	20.0	
	桂圆干 ≤	25.0	
	其他 ≤	35.0	
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	坚果、籽类 ≤	0.18	GB 5009.12
	其他 ≤	0.8	
展青霉素 ^a /（μg/kg） ≤		20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）（仅限坚果、籽类） ≤		5	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加苹果干、山楂干的产品。			

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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
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
注: a 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为: 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。

编制说明

本标准适用于以巴旦木仁（熟）、核桃仁（生、熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（熟）、腰果仁（生、熟）、杏仁（生、熟）、开心果仁（生、熟）、夏威夷果仁（熟）、碧根果仁（熟）、芝麻（熟）、花生仁（熟）、葵花籽仁（熟）、西瓜子仁（熟）、南瓜子仁（熟）、松子仁（熟）、板栗仁（熟）、莲子（熟）、榧子（熟）、白果（熟）、青豆（熟）、蚕豆（熟）、黑豆（熟）、豌豆（熟）、黄豆（熟）中的几种为主要原料，辅以红枣干、香蕉干、蔓越莓干、葡萄干、红提干、黑加仑干、猕猴桃干、水果脆片（草莓干、柠檬干、芒果干、百香果干、榴莲干、雪梨干、苹果干、菠萝蜜干、无花果干、黄桃干、桑葚、蓝莓、猕猴桃干、火龙果干、蔓越莓干、樱桃、圣女果干、哈密瓜干、海棠果、罗汉果、木瓜干、柚干、李子、杏干、山楂干中的一种或几种）、蔬菜干（黄秋葵干、香菇干、西兰花、冬瓜干、红萝卜干、胡萝卜干、青萝卜干、红薯干、紫薯条、土豆条、香芋条、南瓜干、青刀豆中的一种或几种）、冻干酸奶块中的一种或几种，经原料预处理、混合、包装加工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，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。

河南鑫大路食品有限公司