



411849S-2022



郑州辰丰食品有限公司企业标准

Q/ZCF 0004S-2022

混合坚果

2022-07-11 发布

2022-07-11 实施

郑州辰丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州辰丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋己清。

H N

Q B

混合坚果

1 范围

本标准规定了混合坚果的分类、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（生、熟）、松子仁（熟）中的几种为主要原料，添加红枣干、香蕉干、蔓越莓干、葡萄干（无核白葡萄干、树上黄葡萄干、红提葡萄干、黑加仑葡萄干）、红提干、黑加仑干、猕猴桃干、蓝莓干中的几种，经原料验收、挑选或不挑选、称量、混合、包装而制成的混合坚果。

根据原辅料不同，可分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 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（生、熟）、松子仁（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 红枣干、香蕉干、蔓越莓干、葡萄干（无核白葡萄干、树上黄葡萄干、红提葡萄干、黑加仑葡萄干）、红提干、黑加仑干、猕猴桃干、蓝莓干应符合 GB 16325 或 GB 14884 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	固态，无虫蛀、无霉变	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各原辅料应有的色泽	
气、滋味	具有各原辅料固有的气、滋味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
霉变粒，% ≤	0.5（仅限坚果籽类）	GB 19300 附录 A

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
	坚果籽类	水果制品	
水分，g/100g ≤	15	葡萄干	20
		其他	35
		GB 5009.3	

酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3	-	GB 5009.229	
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤	熟制坚果籽类	0.5	-	GB 5009.227
		生制坚果籽类	0.08		
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	0.9	GB 5009.12	
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	-	GB 5009.22	
注：*铅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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
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、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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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

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、水分、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（生、熟）、松子仁（熟）中的几种为主要原料，添加红枣干、香蕉干、蔓越莓干、葡萄干（无核白葡萄干、树上黄葡萄干、红提葡萄干、黑加仑葡萄干）、红提干、黑加仑干、猕猴桃干、蓝莓干中的几种，经原料验收、挑选或不挑选、称量、混合、包装而制成的混合坚果。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 16325《干果食品卫生标准》和 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》的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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州辰丰食品有限公司