



412027S-2022



漯河雪谷鹤食品有限公司企业标准

Q/LXGH 0012S-2022

混合坚果制品

2022-07-26 发布

2022-07-26 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：明素真、吴延贺。

H N

Q B

混合坚果制品

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坚果与籽类（腰果仁、核桃仁、碧根果仁、巴旦木仁、开心果仁、南瓜籽、葵花籽、榛子仁、松子仁、花生仁、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【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、辣椒粉中的一种或几种，经混合或不混合后制成）】或不裹衣，添加或不添加白砂糖、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）、冻干果干类【冻干苹果粒、冻干草莓粒/片、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜中的一种或多种】、乳制品【无水奶油、稀奶油、奶油、乳粉、芝士粉（再制干酪）、炼乳、牛奶、调制乳、冻干酸奶块中的一种或多种】、膨化谷物制品【燕麦片、膨化谷物片（自制）】以大米粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米淀粉、小麦粉、椰奶粉为主料，添加或不添加碳酸钙、食用盐、墨鱼粉、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、胭脂虫红、诱惑红、栀子蓝、甘油、亮蓝，经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】、膨化谷物圆球（自制）【以小麦粉、玉米粉、黑麦粉、大米粉、荞麦粉、玉米淀粉、椰奶粉、可可粉为主料，添加或不添加碳酸钙、食用盐，经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】、膨化谷物圈（自制）【以小麦粉、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉为主料，添加或不添加紫薯粉、草莓粉、菠菜粉、碳酸钙、食用盐、墨鱼粉、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、胭脂虫红、诱惑红、栀子蓝、甘油、亮蓝，经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】中的一种或多种，经挑选、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 熟制坚果与籽类（腰果仁、核桃仁、碧根果仁、巴旦木仁、开心果仁、南瓜籽、葵花籽、榛子仁、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 糯米粉应符合 LS/T 3240 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 枸杞干应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.7 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 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 蔬菜干制品（黄秋葵干、紫薯干）应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.10 冻干果干类【冻干苹果粒、冻干草莓粒/片、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜】应符合 DBS45/ 049 的规定。
- 2.1.11 奶油、无水奶油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.12 芝士粉（再制干酪）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.13 人造奶油应符合 NY 479 的规定。
- 2.1.14 牛奶、调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.15 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.16 冻干酸奶块应符合 Q/FJLX 0020S（附录 A）的规定。
- 2.1.17 燕麦片、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 椰奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.25 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 草莓粉、菠菜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.27 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 水果味香精、蔬菜味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

- 2.1.36 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.38 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.39 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.40 墨鱼粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.41 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.42 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.43 膨化谷物制品应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.44 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 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
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.5(仅适用于花生的检验)	GB 5009.15
铅*(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
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/(CFU/g) ≤	25				GB 4789. 15

^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 检验规则

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。

编制说明

本标准适用于以熟制坚果与籽类（腰果仁、核桃仁、碧根果仁、巴旦木仁、开心果仁、南瓜籽、葵花籽、榛子仁、松子仁、花生仁、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【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、辣椒粉中的一种或几种，经混合或不混合后制成）】或不裹衣，添加或不添加白砂糖、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）、冻干果干类【冻干苹果粒、冻干草莓粒/片、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜中的一种或多种】、乳制品【无水奶油、稀奶油、奶油、乳粉、芝士粉（再制干酪）、炼乳、牛奶、调制乳、冻干酸奶块中的一种或多种】、膨化谷物制品（燕麦片、膨化谷物片（自制）【以大米粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米淀粉、小麦粉、椰奶粉为主料，添加或不添加碳酸钙、食用盐、墨鱼粉、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、胭脂虫红、诱惑红、栀子蓝、甘油、亮蓝，经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】、膨化谷物圆球（自制）【以小麦粉、玉米粉、黑麦粉、大米粉、荞麦粉、玉米淀粉、椰奶粉、可可粉为主料，添加或不添加碳酸钙、食用盐，经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】、膨化谷物圈（自制）【以小麦粉、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉为主料，添加或不添加紫薯粉、草莓粉、菠菜粉、碳酸钙、食用盐、墨鱼粉、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、胭脂虫红、诱惑红、栀子蓝、甘油、亮蓝，经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】中的一种或多种），经挑选、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，参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。