



412040S-2022



河南可米农科食品有限公司企业标准

Q/HKNS 0001S-2022

混合坚果籽类

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

河南可米农科食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南可米农科食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李月。

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。

本标准适用于以生干(核桃仁)或以熟制坚果及籽类(核桃仁、开心果仁、扁桃仁、腰果仁、榛子仁、花生仁、南瓜子仁、杏仁、夏威夷果仁、葵花子仁、黑豆、黄豆、青豆、兰花豆、豌豆、裹衣花生、裹衣腰果中的一种或几种)为主要原料,添加水果干制品【葡萄干、提子干(金提干、红提干、青提干)、红枣片、香蕉干、菠萝干、猕猴桃干、黄桃干、苹果干、山楂干、杏干、黑加仑干、桂圆干、枸杞干、西梅(西梅干)、蔓越莓(蔓越莓干)、蓝莓(蓝莓干)、芒果(芒果干)】中的一种或几种,经过烘烤、挑选、混合、称量、包装等工序加工而成的预包装混合坚果籽类。

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 生干(核桃仁)应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制夏威夷果仁、熟制葵花子仁、熟制黑豆、熟制黄豆、熟制青豆、熟制兰花豆、熟制豌豆、裹衣花生、裹衣腰果应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 熟制开心果仁应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 熟制扁桃仁应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 熟制腰果仁应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 熟制花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 熟制南瓜子仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 熟制杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 菠萝干、芒果(芒果干)、猕猴桃干、黄桃干、香蕉干、苹果干、山楂干、红枣片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.10 葡萄干、桂圆干、杏干、提子干(金提干、红提干、青提干)、黑加仑干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.11 枸杞干应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 西梅(西梅干)、蔓越莓(蔓越莓干)、蓝莓(蓝莓干)应符合 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,具有原料物质固有的形态 | 从样品中取出适量,倒入一洁净白瓷 |

| | | |
|-------|-----------------------|---|
| 色泽 | 具有各原辅料应有的色泽 | 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 |
| 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 | GB 5009.3 |
| | | | 其他 | 35 | |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ | 3（仅适用于坚果籽类） | | — | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ | 生制坚果 | 0.08 | — | GB 5009.227 |
| | | 熟制葵花籽 | 0.80 | | |
| | | 熟制其他坚果籽类 | 0.50 | | |
| 铅*（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.15 | | 0.9 | GB 5009.12 |
| ^a 镉（以Cd计），mg/kg | ≤ | 0.5 | | — | GB 5009.15 |
| 黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg | ≤ | 裹衣花生、花生仁 | 20 | — | GB 5009.22 |
| | | 其他坚果籽类 | 5.0 | | |
| ^b 展青霉素，μg/kg | ≤ | — | | 50 | GB 5009.185 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | | | |
| ^a 仅限于裹衣花生、花生仁的检测。 | | | | | |
| ^b 仅限于苹果干、山楂干的检测。 | | | | | |

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、°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。

Q B

编制说明

本标准适用于以生干(核桃仁)或以熟制坚果及籽类(核桃仁、开心果仁、扁桃仁、腰果仁、榛子仁、花生仁、南瓜子仁、杏仁、夏威夷果仁、葵花子仁、黑豆、黄豆、青豆、兰花豆、豌豆、裹衣花生、裹衣腰果中的一种或几种)为主要原料,添加水果干制品【葡萄干、提子干(金提干、红提干、青提干)、红枣片、香蕉干、菠萝干、猕猴桃干、黄桃干、苹果干、山楂干、杏干、黑加仑干、桂圆干、枸杞干、西梅(西梅干)、蔓越莓(蔓越莓干)、蓝莓(蓝莓干)、芒果(芒果干)】中的一种或几种,经过烘烤、挑选、混合、称量、包装等工序加工而成的预包装混合坚果籽类。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,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。

河南可米农科食品有限公司