



411723S-2022



太康县米禾农业发展有限公司企业标准

Q/TMN 0003S-2022

# 坚果籽类及其制品

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

太康县米禾农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由太康县米禾农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：邵云鹏。

H N

Q B

# 坚果籽类及其制品

## 1 范围

本标准规定了坚果籽类及其制品的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以腰果仁（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（巴达木仁）（熟）、核桃仁（熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果仁（熟）、板栗仁（熟）、杏仁（熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽（熟）、西瓜籽（熟）、花生仁（熟）、蚕豆（熟）、青豆（熟）、豌豆（熟）中的一种或多种为原料，添加或不添加果干（葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、红枣干、香蕉片、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、话梅干、蜜桃干、猕猴桃干、菠萝干、木瓜干、桑葚干）、熟玉米粒、蔬菜脆片（红薯片、山药片、黄瓜片、南瓜片中的一种或几种）、蜜饯（杏脯、桃脯、梨脯、地瓜脯、芒果脯、山楂脯、菠萝脯、木瓜脯、猕猴桃脯中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、包装加工而成的即食坚果炒货及混合坚果制品。

根据添加原料不同分为以下几种：单一型坚果籽类、复合型坚果籽类、混合型坚果炒货。

## 2 原辅料要求

### 2.1 原料

2.1.1 腰果仁（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（巴达木仁）（熟）、核桃仁（熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果仁（熟）、板栗仁（熟）、杏仁（熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽（熟）、西瓜籽（熟）、花生仁（熟）、蚕豆（熟）、青豆（熟）、豌豆（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 果干（葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、红枣干、香蕉片、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、话梅干、蜜桃干、猕猴桃干、菠萝干、木瓜干、桑葚干）应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 熟玉米粒应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.4 蔬菜脆片（红薯片、山药片、黄瓜片、南瓜片）应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.5 蜜饯（杏脯、桃脯、梨脯、地瓜脯、芒果脯、山楂脯、菠萝脯、木瓜脯、猕猴桃脯）应符合 GB/T 10782 和 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	具有该产品应有的性状		取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。霉变粒以粒数比计，具体检验方法见GB 19300中附录A
色泽	具有该产品固有的正常色泽		
气味、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		
霉变粒，%	≤	带壳产品2.0	

## 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
	熟制坚果及籽 类、熟玉米粒	果干、 蔬菜脆片	蜜饯	
水分, g/100g	≤ 15	20	35	GB 5009.3
<sup>a</sup> 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.50 <sup>c</sup>	0.80 <sup>b</sup>	—	GB 5009.227
<sup>a</sup> 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	—	—	GB 5009.229
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤ —	—	85	GB/T 10782
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0(其他)	—	—	GB 5009.22
	20.0(仅限单一型花生仁)			
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5(仅限单一型花生仁)	—	—	GB 5009.15
展青霉素 <sup>d</sup> , μg/kg	≤ —	—	20	GB 5009.185
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	0.8		GB 5009.12

注: a 脂肪含量低的单一型板栗仁、蚕豆、熟玉米粒产品, 其酸价、过氧化值不做要求;  
b 仅适用于单一型葵花籽产品; c 除单一型葵花籽之外的产品;  
d 仅限于含山楂脯的产品。  
\*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.3 平板计数法
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以腰果仁（熟）、榛子仁（熟）、扁桃仁（巴达木仁）（熟）、核桃仁（熟）、碧根果仁（熟）、松籽（熟）、夏威夷果仁（熟）、开心果仁（熟）、板栗仁（熟）、杏仁（熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽（熟）、西瓜籽（熟）、花生仁（熟）、蚕豆（熟）、青豆（熟）、豌豆（熟）中的一种或多种为原料，添加或不添加果干（葡萄干、红提干、桂圆干、荔枝干、红枣干、香蕉片、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、话梅干、蜜桃干、猕猴桃干、菠萝干、木瓜干、桑葚干）、熟玉米粒、蔬菜脆片（红薯片、山药片、黄瓜片、南瓜片中的一种或几种）、蜜饯（杏脯、桃脯、梨脯、地瓜脯、芒果脯、山楂脯、菠萝脯、木瓜脯、猕猴桃脯中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选、混合或不混合、包装加工而成的即食坚果炒货及混合坚果制品。

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。

太康县米禾农业发展有限公司