



412284S-2022



鹤壁市秋天童话农业开发有限公司企业标准

Q/HQT 0003S-2022

混合坚果籽类

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

鹤壁市秋天童话农业开发有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由鹤壁市秋天童话农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李战备。

本标准自实施日起代替 Q/HQT 0003S-2021(备案号：412355S-2021, 备案日期 2021-10-02)。

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。

本标准适用于以熟制或生制的核桃仁、葵花籽、杏仁、开心果、腰果仁、松子、扁桃仁、碧根果、夏威夷果、巴旦木、南瓜子仁、榛子仁、花生、板栗、莲子、鲍鱼果、菱角、白果、榧子中的一种或几种为主要原料，添加蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、蓝莓干、枣片干、黑提子干、龙眼干、无花果干、香蕉片干、猕猴桃干、燕麦片、玉米片、紫薯圈、冰糖中的一种或几种，经挑选、称量、混合、包装而制成的混合坚果籽类。

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 熟制或生制的核桃仁、葵花籽、杏仁、开心果、腰果仁、松子、扁桃仁、碧根果、夏威夷果、巴旦木、南瓜子仁、榛子仁、花生、板栗、莲子、鲍鱼果、菱角、榧子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、蓝莓干、枣片干、黑提子干、龙眼干、无花果干、香蕉片干、猕猴桃干应符合 GB 16325 或 GB 14884 的规定。

2.1.3 白果应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的规定。

2.1.4 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.5 玉米片应符合 Q/HFL 0002S 的规定（见附录 A）。

2.1.6 紫薯圈应符合 GB/T 22699 的规定。

2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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	

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	
	坚果及籽类制品	水果制品			
水分, g/100g	≤	15	葡萄干	20	GB 5009.3
			龙眼干	25	
			其他	35	
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	≤	熟制坚果及 籽类制品	0.5	--	GB 5009.227
		生制坚果及 籽类制品	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。

H N

Q B

附录 A



412211S-2021



获嘉县丰源粮油加工厂企业标准

Q/HFL 0002S-2021

玉米片

2021-09-18 发布

2021-09-18 实施

获嘉县丰源粮油加工厂 发布

Q/HFL 0002S-2021

前 言

本标准由获嘉县丰源粮油加工厂提出并起草。

本标准起草人：李宝喜。

H N

Q B

玉米片

1 范围

本标准规定了玉米片的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米粉为原料，经加水搅拌、挤压成型、冷却、包装加工而成的非即食性玉米片。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	片状	从样品中取出 20g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味无霉变味及其他异味	
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
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), ng/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
* 铅 (以 Pb 计), ng/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计), ng/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), ng/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), ng/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20	GB 5009.22
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209

Q/HFL 0002S-2021

脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、水分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HFL 0002S-2021

编制说明

玉米片是以玉米粉为原料，经加水搅拌、挤压成型、冷却、包装加工而成的非即食性玉米片。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。

获嘉县丰源粮油加工厂

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以熟制或生制的核桃仁、葵花籽、杏仁、开心果、腰果仁、松子、扁桃仁、碧根果、夏威夷果、巴旦木、南瓜子仁、榛子仁、花生、板栗、莲子、鲍鱼果、菱角、白果、榧子中的一种或几种为主要原料，添加蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、蓝莓干、枣片干、黑提子干、龙眼干、无花果干、香蕉片干、猕猴桃干、燕麦片、玉米片、紫薯圈、冰糖中的一种或几种，经挑选、称量、混合、包装而制成的混合坚果籽类。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，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。

鹤壁市秋天童话农业开发有限公司

Q B