



412466S-2022



河南大秦农业发展有限公司企业标准

Q/HNDQ 0002S-2022

混合干果、坚果

2022-09-05 发布

2022-09-05 实施

河南大秦农业发展有限公司 发布

前 言

本标准起草单位：河南大秦农业发展有限公司。

本标准主要起草人：尹爽月、毕宏伟、段常玉、关卓亚、王飞。

H N

Q B

混合坚果、果干

1 范围

本标准规定了混合坚果、果干的分类、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、豌豆中的一种或几种)为主要原料,添加或不添加裹衣花生、裹衣腰果中的一种或几种,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)】中的一种或几种为辅助原料,经过验收、混合、称量、包装等工序加工而成的预包装混合坚果、果干。

根据原辅料不同,可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

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、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)、芒果(芒果干)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	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、
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，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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		0.6	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		
展青霉素，μg/kg	≤	--		50	GB 5009.185
* 注： ^a 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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
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	≤	20	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数; c为最大可允许超出m的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标最高安全限量值。

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 其它要求

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。

QB

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、豌豆中的一种或几种)为主要原料,添加或不添加裹衣花生、裹衣腰果中的一种或几种,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)】中的一种或几种为辅助原料,经过验收、混合、称量、包装等工序加工而成的预包装混合坚果、果干。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。

河南大秦农业发展有限公司