



413558S-2023



商丘市宝柠食品有限公司企业标准

Q/SBS 0001S-2023

坚果与籽类及制品

2023-11-13 发布

2023-11-13 实施

商丘市宝柠食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市宝柠食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市宝柠食品有限公司。

本标准主要起草人：段昙昙、司宏伟。

H N
Q B

坚果与籽类及制品

1 范围

本标准规定了坚果与籽类及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以榛子仁（熟）、松子仁（熟）、开心果仁（熟）、碧根果（熟）、巴旦木仁（熟）、腰果（熟）、夏威夷果（熟）、葵花籽仁（生或熟）、花生仁（生或熟）、南瓜籽（生或熟）、杏仁（熟）、扁桃仁（熟）、青豆（熟）、黑豆（熟）、兰花豆（熟）、板栗（熟）、莲子（熟）、白果仁（熟）、榧子（熟）、核桃仁（生或熟）、鲍鱼果（生或熟）、裹衣花生中的一种或多种为主要原料，添加或不添加菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆肉干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂条（卷）、山楂干、苹果干、枸杞、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干、地瓜干、山楂粒、话梅干中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合或不混合、包装而成的坚果与籽类及制品。

根据原料不同可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 榛子仁（熟）、松子仁（熟）、开心果仁（熟）、碧根果（熟）、巴旦木仁（熟）、腰果（熟）、夏威夷果（熟）、葵花籽仁（生或熟）、花生仁（生或熟）、南瓜籽（生或熟）、杏仁（熟）、扁桃仁（熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、板栗（熟）、莲子（熟）、榧子（熟）、核桃仁（生或熟）、鲍鱼果（生或熟）、裹衣花生、黑豆（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 莲子、白果仁（熟）、榧子（熟）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆肉干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂干、苹果干、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干、地瓜干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 山楂条（卷）、山楂粒、话梅干应符合 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	具有原料特有的性状	取适量样品，倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。霉变粒以粒数比计，按GB 19300附录A 规定检验。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气滋味, 无异味	
霉变粒 ^a ，% ≤	0.5	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
a仅适用于不添加辅料的产品。		

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
	生干 坚果、 籽类	熟制坚果、 籽类		果干、蜜饯				
		葵花 籽仁 (熟)	其 它	葡萄 干、黑 加仑	桂圆 肉干	枸杞	其他	
水分，g/100g ≤	15.0			20.0	25.0	13.0	35.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3.0			—				GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.08	0.80	0.50	—				GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.15			0.4				GB 5009.12
镉 ^a （以 Cd 计），mg/kg ≤	0.5			—				GB 5009.15
氰化物 ^c （以HCN计），mg/kg ≤	0.05			—				GB 5009.36
展青霉素 ^b ， μg/kg ≤	—			50				GB 5009.185
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg ≤	5.0（其他坚果籽类）			—				GB 5009.22
	20(裹衣花生、花生仁)							
注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。								
a 仅适用于裹衣花生、花生仁；								
b 仅适用于山楂条（卷）、山楂干、山楂粒、苹果干；								
c 仅适用于杏仁。								

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平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
注：a采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

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

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以榛子仁（熟）、松子仁（熟）、开心果仁（熟）、碧根果（熟）、巴旦木仁（熟）、腰果（熟）、夏威夷果（熟）、葵花籽仁（生或熟）、花生仁（生或熟）、南瓜籽（生或熟）、杏仁（熟）、扁桃仁（熟）、青豆（熟）、黑豆（熟）、兰花豆（熟）、板栗（熟）、莲子（熟）、白果仁（熟）、榧子（熟）、核桃仁（生或熟）、鲍鱼果（生或熟）、裹衣花生中的一种或多种为主要原料，添加或不添加菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆肉干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂条（卷）、山楂干、苹果干、枸杞、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干、地瓜干、山楂粒、话梅干中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合或不混合、包装而成的坚果与籽类及制品。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，制定本企业标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市宝柠食品有限公司