



413880S-2023



商丘市佳得利食品有限公司企业标准

Q/SJDL 0001S-2023

# 坚果、籽类制品

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

商丘市佳得利食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市佳得利食品有限公司提出。

本标准由商丘市佳得利食品有限公司起草。

本标准主要起草人：沈文斌。1**坚果、籽类制品**

H N

Q B

# 坚果、籽类制品

## 1 范围

本标准规定了坚果、籽类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以腰果仁（粒）、榛子仁、扁桃仁（粒）、巴旦木仁（粒）、核桃仁（粒）、碧根果仁（粒）、夏威夷果仁（粒）、开心果仁、板栗仁（粒）、杏仁（粒）、松子仁、杏仁（粒）、花生仁（粒）、南瓜籽仁、蚕豆（粒）、青豆（粒）、豌豆（粒）、葵花籽仁、西瓜籽仁、芝麻中的一种或几种为主要原料，经烘焙或（大豆油、大豆色拉油、花生油、棕榈油中的一种或几种）油炸，添加或不添加果蔬干（葡萄干、红提干、荔枝干、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、红枣、红枣干、车厘子干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、苹果干、黄秋葵干、红薯干、紫薯干、山药片、黄瓜片、南瓜片）中的一种或几种，辅以糖浆（麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或两种），再经调配混合、挤压、成型、包装加工而成的坚果、籽类制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 腰果仁（粒）、榛子仁、扁桃仁（粒）、巴旦木仁（粒）、核桃仁（粒）、碧根果仁（粒）、夏威夷果仁（粒）、开心果仁、板栗仁（粒）、杏仁（粒）、松子仁、杏仁（粒）、花生仁（粒）、南瓜籽仁、蚕豆（粒）、青豆（粒）、豌豆（粒）、葵花籽仁、西瓜籽仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 葡萄干、红提干、荔枝干、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、红枣、红枣干、车厘子干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、苹果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 黄秋葵干、红薯干、紫薯干、山药片、黄瓜片、南瓜片应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 大豆油、大豆色拉油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 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	块状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光
色泽	具有该产品应有的色泽	下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，

气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，不应有酸败等异味	然后以温开水漱口，品尝其滋味。
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	≤ 15	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	葵花籽类制品 ≤ 0.80	GB 5009.227
	除葵花籽类制品外的其他产品 ≤ 0.50	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 <sup>a</sup> (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	花生制品 ≤ 20	GB 5009.22
	除花生制品外其他产品 ≤ 5.0	

注：a仅适用于花生制品。  
\*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>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
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 检验规则

出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以腰果仁（粒）、榛子仁、扁桃仁（粒）、巴旦木仁（粒）、核桃仁（粒）、碧根果仁（粒）、夏威夷果仁（粒）、开心果仁、板栗仁（粒）、杏仁（粒）、松子仁、杏仁（粒）、花生仁（粒）、南瓜籽仁、蚕豆（粒）、青豆（粒）、豌豆（粒）、葵花籽仁、西瓜籽仁、芝麻中的一种或几种为主要原料，经烘焙或（大豆油、大豆色拉油、花生油、棕榈油中的一种或几种）油炸，添加或不添加果蔬干（葡萄干、红提干、荔枝干、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、红枣、红枣干、车厘子干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、苹果干、黄秋葵干、红薯干、紫薯干、山药片、黄瓜片、南瓜片）中的一种或几种，辅以糖浆（麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或两种），再经调配混合、挤压、成型、包装加工而成的坚果、籽类制品。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。

商丘市佳得利食品有限公司