



410227S-2023



夏邑县硕康食品厂企业标准

Q/XSS 0001S-2023

坚果与籽类制品

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

夏邑县硕康食品厂 发布

前 言

本标准由夏邑县硕康食品厂提出。

本标准起草单位：夏邑县硕康食品厂。

本标准主要起草人：许刘涛。

H N

Q B

坚果与籽类制品

1 范围

本标准规定了坚果与籽类制品的分类、要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以花生仁、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种为主要原料，加入麦芽糖浆为主要原料，白砂糖、麦芽糖浆经加入起酥油【精炼植物油、食品添加剂（丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）】熬制、再加入烤熟的花生仁、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种，再加入坚果与籽类（巴旦木仁、腰果仁、核桃仁、南瓜子仁中的一种或几种，经烤熟）、大枣、葡萄干、枸杞中的一种或几种，出锅压平切块、计量包装而成的即食坚果与籽类制品。

根据原料不同可分为以下几种：芝麻酥、花生酥、坚果芝麻酥、坚果花生酥、坚果酥。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 黑芝麻、白芝麻、花生仁、坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 起酥油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.6 大枣应符合 GB/T 26150 和 GB 16325 的规定。

2.1.7 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 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	方形、块状、条状固体	从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气、滋味	具有产品特有的香甜味，无异味	
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) ≤	25.0	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）		≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计）/（mg/kg）		≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	以白芝麻、黑芝麻为主要原料的产品	≤	5.0	GB 5009.22
	以花生仁为主要原料的产品	≤	20.0	
注：*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	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌 /（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌/（CFU/g） ≤	25				GB 4789.15
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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

糕点是以花生仁、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种为主要原料，加入麦芽糖浆为主要原料，白砂糖、麦芽糖浆经加入起酥油【精炼植物油、食品添加剂（丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）】熬制、再加入烤熟的花生仁、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种，再加入坚果与籽类（巴旦木仁、腰果仁、核桃仁、南瓜子仁中的一种或几种，经烤熟）、大枣、葡萄干、枸杞中的一种或几种，出锅压平切块、计量包装而成的即食坚果与籽类制品。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，参照 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县硕康食品厂