



411034S-2023



夏邑五谷煮意食品有限公司企业标准

Q/XWS 0001S-2023

混合坚果

2023-04-29 发布

2023-04-29 实施

夏邑五谷煮意食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑五谷煮意食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘荣兴。

本标准替代 Q/XWS 0001S-2018。

H N
Q B

混合坚果

1 范围

本标准规定了混合坚果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制坚果籽类[腰果、扁桃仁、榛子仁、杏仁、葵花籽仁、花生仁、芝麻、松子仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、白果仁、板栗仁]、核桃仁（生或熟）中的几种为主要原料，辅以红提干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、草莓干、荔枝干、红桃干、香蕉干、黄桃干、猕猴桃干、榴莲干、葡萄干、红枣干、枸杞、桂圆干、黑加仑干、开心果（仁）、南瓜籽仁中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合、包装而成的即食混合坚果。

按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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 熟制[腰果、扁桃仁、榛子仁、杏仁、葵花籽仁、花生仁、芝麻、松子仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、白果仁、板栗仁]、核桃仁（生或熟）、开心果（仁）、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 红提干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、草莓干、荔枝干、红桃干、香蕉干、黄桃干、猕猴桃干、榴莲干、葡萄干、红枣干、桂圆干、黑加仑干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 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	具有本品应有的性状、无虫蛀、无霉变	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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气味和滋味，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（坚果籽类）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.5（熟制坚果籽类）	GB 5009.227

		0.08（生核桃仁）	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.19（坚果籽类）	GB 5009.12
		0.4（果干）	
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0(除花生仁之外的坚果籽类)	GB 5009.22
		20（花生仁）	
注：*铅的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	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（仅适用于烘炒工艺的坚果籽类）				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

本标准适用于以熟制坚果籽类[腰果、扁桃仁、榛子仁、杏仁、葵花籽仁、花生仁、芝麻、松子仁、夏威夷果、碧根果、巴旦木、白果仁、板栗仁]、核桃仁（生或熟）中的几种为主要原料，辅以红提干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、草莓干、荔枝干、红桃干、香蕉干、黄桃干、猕猴桃干、榴莲干、葡萄干、红枣干、枸杞、桂圆干、黑加仑干、开心果（仁）、南瓜籽仁中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合、包装而成的即食混合坚果。

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。

夏邑五谷煮意食品有限公司