



411516S-2023



周口市驻鑫食品有限公司企业标准

Q/ZZX 0001S-2023

# 坚果籽类及其制品

2023-06-02 发布

2023-06-02 实施

周口市驻鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由周口市驻鑫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：路园园。

H N

Q B

# 坚果籽类及其制品

## 1 范围

本标准规定了坚果籽类及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制坚果籽类或其仁（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、开口杏中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加水果干制品（蔓越莓干、提子干、菠萝干、红枣干、红枣片、红枣条、红枣粒、红枣圈、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、苹果干、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼、桃干、杏干、枸杞、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干中的一种或几种）、蔬菜干制品（熟）（冬瓜干、黄秋葵干、青豆角条、西兰花干、南瓜干、萝卜干、绿豆角条、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、莴苣干、茄子干、洋葱干、甘蓝干、油豆角条、苦菊干、笋瓜干、佛手瓜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茼蒿干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、芥菜干、马齿苋干、香椿干、荆芥干、菜心干中的一种或几种）、食用菌制品（熟）（香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种）、熟谷物类（熟燕麦、熟大米、熟玉米粒、熟黑米、黑麦中的一种或几种）、薯芋类制品（熟）[紫薯干、马铃薯干、山药干、芋头干、地瓜干、菊薯（雪莲果）干中的一种或几种]、藻类制品（熟）（裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干、龙须菜干中的一种或几种）中的一种或几种，经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的坚果籽类及其制品。

根据产品所用原料的不同分为：坚果籽类单一型（分装）、混合坚果、混合坚果制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制坚果籽类或其仁应符合 GB 19300的规定。
- 2.1.2 水果干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.3 蔬菜干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.4 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 薯芋类制品应符合 NY/T 708的规定。
- 2.1.6 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 熟谷物类（熟燕麦、熟大米、熟玉米粒、熟黑米、熟黑麦）应符合GB 19640的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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     |        | 具有该产品应有的性状          | 取样品适量，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，品其滋味。霉变粒以粒数比计，检验方法按GB 19300附录A规定执行 |
| 色泽     |        | 具有产品应有的色泽           |   |
| 气味、滋味  |        | 具有产品应有的滋味、气味，无酸败等异味 |   |
| 霉变粒, % | 带壳产品 ≤ | 2.0                 |   |
|        | 去壳产品 ≤ | 0.5                 |   |
| 杂质     |        | 无正常视力可见外来异物         | 行   |

### 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        |
|--------------------------------------|---|-------------|
| <sup>a</sup> 过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤     | 0.80（仅适用于以熟制葵花籽或其仁为主料的产品）                         | GB 5009.227 |
|                                      | 0.50（其他）  |             |
| <sup>a</sup> 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤    | 3   | GB 5009.229 |
| 水分，g/100g ≤                          | 5.0（核桃、山核桃）                                       | GB 5009.3   |
|                                      | 8.0（南瓜籽或其仁、开心果、巴旦木）                               |             |
|                                      | 15（混合坚果）  |             |
|                                      | 35（其它）  |             |
| 展青毒素，μg/kg ≤                         | 20.0（仅适用于含苹果、山楂及其制品的产品）                           | GB 5009.185 |
| *铅（以Pb计），mg/kg ≤                     | 0.18  | GB 5009.12  |
| 镉（以Cd计），mg/kg ≤                      | 0.5（仅适用于以花生及仁为主料的产品）                              | GB 5009.15  |
|                                      | 0.2（仅适用于以黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆为主料的产品） |             |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤         | 20.0（仅适用于单一型花生或其仁的产品）                             | GB 5009.22  |
|                                      | 5.0（其他产品）   |             |
| 注：a 不适用于以板栗、红豆、芸豆、绿豆、花豆、蚕豆、豌豆为主料的产品； |   |             |
| *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    |                 |
| 大肠菌群, CFU/g                  | 5                     | 2 | 10  | 100  | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌, CFU/g ≤                  | 25                    |   |     |      | GB 4789.15      |
| 沙门氏菌, /25g                   | 5                     | 0 | 0   | —    | GB 4789.4       |
| <sup>b</sup> 金黄色葡萄球菌, CFU/g  | 5                     | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10      |
| 注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; |                       |   |     |      |                 |
| b 仅适用于添加辅料的产品。               |                       |   |     |      |                 |

### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以熟制坚果籽类或其仁（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、开口杏中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加水果干制品（蔓越莓干、提子干、菠萝干、红枣干、红枣片、红枣条、红枣粒、红枣圈、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、苹果干、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼、桃干、杏干、枸杞、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干中的一种或几种）、蔬菜干制品（熟）（冬瓜干、黄秋葵干、青豆角条、西兰花干、南瓜干、萝卜干、绿豆角条、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、莴苣干、茄子干、洋葱干、甘蓝干、油豆角条、苦菊干、笋瓜干、佛手瓜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茼蒿干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、芥菜干、马齿苋干、香椿干、荆芥干、菜心干中的一种或几种）、食用菌制品（熟）（香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种）、熟谷物类（熟燕麦、熟大米、熟玉米粒、熟黑米、黑麦中的一种或几种）、薯芋类制品（熟）[紫薯干、马铃薯干、山药干、芋头干、地瓜干、菊薯（雪莲果）干中的一种或几种]、藻类制品（熟）（裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干、龙须菜干中的一种或几种）中的一种或几种，经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的坚果籽类及其制品。

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》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。

周口市驻鑫食品有限公司