



412244S-2023



河南昔客食品有限公司企业标准

Q/HXK 0001S-2023

坚果、籽类制品

2023-07-26 发布

2023-07-26 实施

河南昔客食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南昔客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵亚非。

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。

本标准适用于以花生仁（粒）、腰果仁（粒）、巴旦木仁（粒）、扁桃仁（粒）、核桃仁（粒）、榛子仁、南瓜籽、夏威夷果仁（粒）、碧根果仁（粒）、开心果仁、松子仁、葵花籽仁、杏仁（粒）、栗子仁（粒）、南瓜籽、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、棕榈油、花生油中的一种或几种）油炸，辅以糖浆（以白砂糖、麦芽糖、红砂糖、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种为原料，加水熬制而成），再经调配混合、挤压成型、包装加工而成的坚果、籽类制品。

根据原料的不同将本品分为不同种类：单一型坚果制品、单一型籽类制品、混合型坚果籽类制品。

2 要求

2.1 原料要求

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

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

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

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 红砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 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 |
|------|-------------------------|--|
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其形态、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。 |
| 气、滋味 | 具有相应产品特有的滋味和气味，不应有酸败等异味 | |
| 性 状 | 固态块状 | |
| 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 | 检测方法 |
|---------------------------------|---------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ | 4.0 | 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 ^a (以Cd计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.15 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | 花生制品 | ≤ 20 | GB 5009.22 |
| | 除花生制品外的其他产品 | ≤ 5.0 | |
| 注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; | | | |
| 注 2: a 指标仅适用于花生制品。 | | | |

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 中平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 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

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、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花生仁（粒）、腰果仁（粒）、巴旦木仁（粒）、扁桃仁（粒）、核桃仁（粒）、榛子仁、南瓜籽、夏威夷果仁（粒）、碧根果仁（粒）、开心果仁、松子仁、葵花籽仁、杏仁（粒）、栗子仁（粒）、南瓜籽、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、棕榈油、花生油中的一种或几种）油炸，辅以糖浆（以白砂糖、麦芽糖、红砂糖、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种为原料，加水熬制而成），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，参考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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南昔客食品有限公司

H N
Q B