



412318S-2023



河南新百维食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0009S-2023

复配脱水熟制坚果及籽类料 包

2023-07-29 发布

2023-07-29 实施

河南新百维食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南新百维食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南新百维食品科技有限公司。

本标准主要起草人：王树勋、李宗海、康芳芳、张建。

H N
Q B

复配脱水熟制坚果及籽类料包

1 范围

本标准规定了复配脱水熟制坚果及籽类料包的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水熟制坚果及籽类(芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或多种)中的一种或多种为主要原料,添加或不添加脱水蔬菜类(菠菜、芹菜、青梗菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、辣椒、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵中的一种或多种)、枸杞、红枣干、脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇(蟹味菇)、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或多种]、膨化豆制品粒/片、脱水肉制品类(猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或多种)、脱水豆制品类(豆腐干、豆皮、腐竹段中的一种或多种)、可食用脱水水产动物制品(虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或多种)、脱水藻类(海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或多种)、脱水蛋制品(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种)中的一种或多种,经配料、混合、包装加工制成的即食复配脱水坚果及籽类料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水熟制坚果及籽类(芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米)应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 红枣干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇(蟹味菇)、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌]应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 膨化豆制品粒/片应符合 SB/T 10453 和 GB 2712 的规定。

2.1.6 脱水豆制品类(豆腐干、豆皮、腐竹段)应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.7 脱水肉制品类(猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片)应符合 GB 2726 的规定。

2.1.8 脱水蔬菜类(菠菜、芹菜、青梗菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵)应清洁、无污染、无虫害,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 可食用脱水水产动物制品(虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉)中

的一种或多种)应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 脱水藻类(海带、紫菜、裙带菜、海苔)应符合 GB 19643 的规定。

2.1.11 脱水蛋制品(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种)应符合 GB 2749 的规定。 2.1.12 蛹虫草应符合原卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告[2009]3 号的规定。

2.1.13 辣椒应符合 GB/T15691 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	具有产品应有的性状	取适量样品,置于洁净白色瓷盘中,在自然光下观察性状、色泽和杂质,闻其气味。用温开水漱口,品其滋味。霉变粒以粒数比计,具体检验方法见附录A
色泽	具有本品应有的色泽	
霉变粒, % $\leq$	0.5	
气味	具有本品应有的气味,无酸败异味	
滋味	具有本品应有的滋味,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 $\leq$	15	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g $\leq$	3	样品前处理见附录 B GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g $\leq$	0.50	样品前处理见附录 B GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.16	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg $\leq$	0.5 (仅限花生)	GB 5009.15
	0.2 (仅限豆类)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg $\leq$	20 ^b	GB 5009.22
	5.0 ^c	
^a 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.17

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加可食用脱水水产动物制品的产品检验。

- b 仅适用于单一花生为原料的产品。
- c 除单一花生为原料的产品之外的其他产品。

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平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注1：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行；					
注2： n为同一批次产品应采集的样品件数； c为最大可允许超出m值的样品数； m为微生物指标可接受水平的限量值； M为微生物指标的最高安全限量值。					

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，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、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按相关国家规定执行。

附 录 A

霉变粒检验方法

小粒和中粒的坚果与籽类食品抽样 1 kg~2 kg,大粒和特大粒的坚果与籽类食品抽样 3 kg~5 kg,用四分法从抽样样品中取 200 粒(参考质量范围见表 A.1),挑出霉变颗粒,计数为 n_1 。其中带壳的应先挑出外壳霉变颗粒,剩下颗粒剥开后,查看并挑出霉变籽仁,再将外壳霉变颗粒加上籽仁霉变颗粒,合计为带壳产品霉变颗粒。不带壳的直接查看并挑出霉变籽仁。按式(A.1)计算霉变粒指标:

$$f = \frac{n_1}{200} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

f ——产品的霉变粒指标, %;

n_1 ——霉变粒数。

表 A.1 霉变粒检验试样参考用量表

坚果与籽类食品名称	200 粒参考质量范围/g
小粒:葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、豌豆、青豆、松籽等	30~100
中粒:杏核、扁桃核、开心果、花生、蚕豆、腰果、榛子等	100~500
大粒:板栗、山核桃(小)、夏威夷果等	550~1 100
特大粒:核桃(大)、碧根果、鲍鱼果等	1 500~3 000

Q B

附录 B

GB 19300—2014

附 录 B

酸价、过氧化值检测样品前处理方法

B.1 去壳

带壳坚果与籽类,应剥去外壳,取其可食部分,其中带绿色内膜的籽仁(如南瓜籽、瓜蒌籽等)应去除籽仁表面粘附着的绿色内膜。

去除绿色内膜的方法:将去壳后的籽仁用三级水喷洒其表面,5 min 后,用手搓去绿色内膜,将去除干净绿色内膜的籽仁放在 50 ℃ 的烘箱内烘至 45 min。

B.2 油脂提取

将适量试样粉碎后置于具塞锥形瓶中,加沸程 30 ℃~60 ℃石油醚 100 mL,振摇 1 min 放置 12 h,经盛有无水硫酸钠的漏斗过滤,滤液于 60 ℃水浴上,挥尽石油醚,以备待用。提取油的量应满足 GB/T 5009.37 的测定要求。

QB

编制说明

本标准适用于以脱水熟制坚果及籽类(芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或多种)中的一种或多种为主要原料,添加或不添加脱水蔬菜类(菠菜、芹菜、青梗菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、辣椒、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵中的一种或多种)、枸杞、红枣干、脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇(蟹味菇)、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或多种]、膨化豆制品粒/片、脱水肉制品类(猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或多种)、脱水豆制品类(豆腐干、豆皮、腐竹段中的一种或多种)、可食用脱水水产动物制品(虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或多种)、脱水藻类(海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或多种)、脱水蛋制品(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种)中的一种或多种,经配料、混合、包装加工制成的即食复配脱水坚果及籽类料包。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,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所用到的榛蘑在《中国食物成分表》中科学名称为榛蘑,被收录于 NY/T 749《绿色食品 食用菌》,且未列入《中华人民共和国药典》2020 年版。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新百维食品科技有限公司