



412002S-2023



郑州北思道食品有限公司企业标准

Q/ZBSD 0001S-2023

混合坚果及其制品

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

郑州北思道食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州北思道食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王艳梅。

H N
Q B

混合坚果及其制品

1 范围

本标准规定了混合坚果及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制坚果与籽类（杏仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、腰果仁、核桃仁、巴达木仁、榛子仁、松子仁、板栗仁、白果仁、花生仁、莲子仁、芝麻仁、山核桃仁）、生核桃仁、生山核桃仁中两种或两种以上为主要原料，添加或不添加桑椹干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、芒果干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、山楂干、无花果干、蔓越莓干、提子干、黑加仑、枸杞、柿饼、苹果干、桃干、杏干、红枣、草莓干、黄桃干、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、椰子干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、木瓜干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、哈密瓜干、奇异果干、海棠果干、脐橙干、火龙果干、芦柑干、百香果干、水蜜桃干、树莓干、黑莓干、西瓜干、番茄干、红毛丹干、龙眼干、杨桃干、梨干、香瓜干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干中的一种或几种，添加或不添加熟制豆类（青豆、白芸豆、蚕豆、黑豆、黄豆中的一种或几种）、熟谷物类（熟燕麦、熟大米、熟玉米粒、熟黑米、熟黑麦中的一种或几种）、经混合、计量称重、包装而成的混合坚果及其制品。

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 熟制坚果与籽类、生核桃仁、生山核桃仁、熟制豆类（青豆、白芸豆、蚕豆、黑豆、黄豆）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 桑椹干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、芒果干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、山楂干、无花果干、蔓越莓干、提子干、黑加仑、柿饼、苹果干、桃干、杏干、红枣、草莓干、黄桃干、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、椰子干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、木瓜干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、哈密瓜干、奇异果干、海棠果干、脐橙干、火龙果干、芦柑干、百香果干、水蜜桃干、树莓干、黑莓干、西瓜干、番茄干、红毛丹干、龙眼干、杨桃干、梨干、香瓜干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 和 GB 16325 的规定。

2.1.5 熟谷物类（熟燕麦、熟大米、熟玉米粒、熟黑米、熟黑麦）应清洁、卫生、无污染，符合 GB 2762、GB 2763、GB 29921 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。霉变粒以粒数比计，具体检验方法见附录A
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	
^a 霉变粒 ≤	0.5	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
a仅适用于不添加辅料的产品。		

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 ≤	15.0 (未添加辅料产品) 30 (添加辅料产品)	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、生山核桃仁)	
*铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.18 (果干除外)	GB 5009.12
	0.4 (果干)	
镉 (以Cd计), mg/kg ≤	0.5 (花生仁)	GB 5009.15
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)	
展青霉素, μg/kg ≤	50 (山楂干、苹果干)	GB 5009.185
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	
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
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。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与籽类（杏仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、腰果仁、核桃仁、巴达木仁、榛子仁、松子仁、板栗仁、白果仁、花生仁、莲子仁、芝麻仁、山核桃仁）、生核桃仁、生山核桃仁中两种或两种以上为主要原料，添加或不添加桑椹干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、芒果干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、山楂干、无花果干、蔓越莓干、提子干、黑加仑、枸杞、柿饼、苹果干、桃干、杏干、红枣、草莓干、黄桃干、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、椰子干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、木瓜干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、哈密瓜干、奇异果干、海棠果干、脐橙干、火龙果干、芦柑干、百香果干、水蜜桃干、树莓干、黑莓干、西瓜干、番茄干、红毛丹干、龙眼干、杨桃干、梨干、香瓜干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干中的一种或几种，添加或不添加熟制豆类（青豆、白芸豆、蚕豆、黑豆、黄豆中的一种或几种）、熟谷物类（熟燕麦、熟大米、熟玉米粒、熟黑米、熟黑麦中的一种或几种）、经混合、计量称重、包装而成的混合坚果及其制品。

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，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。

郑州北思道食品有限公司