



412539S-2023



周口双巢食品有限公司企业标准

Q/ZSC 0001S-2023

坚果籽类及其制品

2023-08-12 发布

2023-08-12 实施

周口双巢食品有限公司 发布

前言

本标准由周口双巢食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李雪梅、李送。

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、茼蒿干、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、马齿菜干、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。

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

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 熟制坚果籽类及其仁应符合 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（熟）应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.4 食用菌制品（熟）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 薯芋类制品（熟）应符合 NY/T 708 的规定。

2.1.6 藻类制品（熟）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。

2.2 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	固态，无虫蛀、无霉变，具有原料物质固有的形态		从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各原辅料应有的色泽		
气、滋味	具有各原辅料固有的气、滋味，无异味，无异嗅		
杂质	无正常视力可见外来杂质		
霉变粒，%	带壳产品	≤2.0	GB 19300 附录 A
	去壳产品	≤0.5	

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	≤ 5.0（核桃、山核桃） 8.0（南瓜籽或其仁、开心果、巴旦木） 15（混合坚果） 35（其它）	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	≤ 0.80（仅适用于以熟制葵花籽或其仁为主料的产品） 0.50（其他）	GB 5009.227
*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）	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ ，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）	

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20.0 (仅适用于含苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
*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;			

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g \leq	25				GB 4789.15

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。

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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

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

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、茺荻干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、芥菜干、马齿菜干、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/T 22165《坚果炒货食品通则》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口双巢食品有限公司