



412814S-2023



河南禾馋食品销售有限公司企业标准

Q/HHC 0001S-2023

坚果籽类及其制品

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

河南禾馋食品销售有限公司 发布

前 言

本标准由河南禾饯食品销售有限公司提出。

本标准由河南禾饯食品销售有限公司起草。

本标准主要起草人：潘文博

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、检验规则等要求。

本标准适用于以腰果仁（熟）、榛子仁（熟）、巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）（熟）、核桃或核桃仁（生干或熟）、碧根果或碧根果仁（熟）、夏威夷果（熟）、开心果或开心果仁（熟）、板栗或板栗仁（熟）、杏仁（熟）、鲍鱼果（熟）、松子或松子仁（熟）、开口杏核（熟）、花生或花生仁（熟）、蚕豆（熟）、青豆（熟）、豌豆（熟）、葵花籽或葵花籽仁（熟）、西瓜籽或西瓜籽仁（熟）、南瓜子或南瓜子仁（熟）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加果蔬干【葡萄干、红提干、荔枝干、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、话梅干、蜜桃干、猕猴桃干、菠萝干、木瓜干、桑葚干、红枣、红枣干、黑加仑干、车厘子干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、苹果干、（龙眼肉）桂圆、椰干、黄秋葵干、红薯干、紫薯干、山药片、黄瓜片、南瓜片】中的一种或几种、蜜饯（杏脯、桃脯、梨脯、地瓜脯、芒果脯、山楂脯、菠萝脯、木瓜脯、猕猴桃脯）中的一种或几种，经挑选、按品种分装后组合包装加工而成的即食坚果籽类及其制品。

根据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 腰果仁（熟）、榛子仁（熟）、巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）（熟）、核桃或核桃仁（生干或熟）、碧根果或碧根果仁（熟）、夏威夷果（熟）、开心果或开心果仁（熟）、板栗或板栗仁（熟）、杏仁（熟）、鲍鱼果（熟）、松子或松子仁（熟）、开口杏核（熟）、花生或花生仁（熟）、蚕豆（熟）、青豆（熟）、豌豆（熟）、葵花籽或葵花籽仁（熟）、西瓜籽或西瓜籽仁（熟）、南瓜子或南瓜子仁（熟）应符合 GB 19300 规定。

2.1.2 葡萄干、红提干、荔枝干、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、话梅干、蜜桃干、猕猴桃干、菠萝干、木瓜干、桑葚干、红枣、红枣干、黑加仑干、车厘子干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、苹果干、（龙眼肉）桂圆、椰干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 黄秋葵干、红薯干、紫薯干、山药片、黄瓜片、南瓜片应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 蜜饯（杏脯、桃脯、梨脯、地瓜脯、芒果脯、山楂脯、菠萝脯、木瓜脯、猕猴桃脯）应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 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1份，置于白瓷盘中，在室内自然

色泽	具有该产品固有的正常色泽		光下观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味。霉变粒以粒数比计,具体检验方法见GB 19300中附录A
气味、滋味	具有该产品固有的气味和滋味,无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		
霉变粒, % ≤	带壳产品2.0	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	
	坚果与籽类			果蔬干制品		蜜饯
水分, g/100g ≤	15			25	35	GB 5009.3
^a 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	3			-	-	GB 5009.229
^a 过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.50 ^c	0.80 ^b	0.08 ^d	-	-	GB 5009.227
总糖(以葡萄糖计), g/100g ≤	-			-	85	GB/T 10782
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18			0.4		GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.5(仅限单一型花生)			-	-	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0(其他)			-	-	GB 5009.22
	20.0(仅限单一型花生)					
展青霉素 ^e , μg/kg ≤	-			50	50	GB 5009.185

注: a 脂肪含量低的单一型蚕豆、板栗类食品,其酸价、过氧化值不做要求;
b 仅适用于单一型葵花籽或葵花籽仁(熟);
c 适用于除单一型葵花籽或葵花籽仁(熟)其他熟制坚果籽类;
d 适用于核桃或核桃仁(生干);
e 适用于山楂干、苹果干、山楂脯;
*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 ^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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 微生物适用于产品的混合检验。					

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以腰果仁（熟）、榛子仁（熟）、巴旦木（扁桃仁或巴旦木仁）（熟）、核桃或核桃仁（生干或熟）、碧根果或碧根果仁（熟）、夏威夷果（熟）、开心果或开心果仁（熟）、板栗或板栗仁（熟）、杏仁（熟）、鲍鱼果（熟）、松子或松子仁（熟）、开口杏核（熟）、花生或花生仁（熟）、蚕豆（熟）、青豆（熟）、豌豆（熟）、葵花籽或葵花籽仁（熟）、西瓜籽或西瓜籽仁（熟）、南瓜子或南瓜子仁（熟）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加果蔬干【葡萄干、红提干、荔枝干、芒果干、蔓越莓干、蓝莓干、黑加仑干、话梅干、蜜桃干、猕猴桃干、菠萝干、木瓜干、桑葚干、红枣、红枣干、黑加仑干、车厘子干、芒果干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、苹果干、（龙眼肉）桂圆、椰干、黄秋葵干、红薯干、紫薯干、山药片、黄瓜片、南瓜片】中的一种或几种、蜜饯（杏脯、桃脯、梨脯、地瓜脯、芒果脯、山楂脯、菠萝脯、木瓜脯、猕猴桃脯）中的一种或几种，经挑选、按品种分装后组合包装加工而成的即食坚果籽类及其制品。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，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。

河南禾馋食品销售有限公司

QB