



412851S-2023



河南佳阳康健食品有限公司企业标准

Q/HJKS 0001S-2023

坚果籽类及其制品

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

河南佳阳康健食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳阳康健食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程冲。

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（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、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、桃仁、霹雳果中的一种或多种）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、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、西兰花干、南瓜干、萝卜干、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、辣椒干、西红柿干、莴苣干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、空心菜干、白菜干、生菜干、韭菜干、油麦菜干、洋葱干、甘蓝干、大蒜干、葱干、芹菜干、菠菜干、笋瓜干、佛手瓜干、芥菜叶干、芥兰干、苋菜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茺荻干、上海青干、蒜苗干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、青花菜干、蕨菜干、芥菜干、马齿菜干、香椿干、荆芥干、菜心干中的一种或几种）、龙须菜干、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）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。

按照原料配方不同分为：坚果炒货单一型、混合坚果炒货制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 水果干制品应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.3 蔬菜干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.4 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 龙须菜干应符合 GB 19643 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	从样品中取出1袋,置一白色

色 泽	具有本品应有的色泽	瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。霉变粒以粒数比计	
气、滋味	具本品应有的气味滋味，不应有酸败等异味		
霉变粒/%	带壳产品 ≤		2.0
	去壳产品 ≤		0.5
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 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 35.0	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	葵花籽 ≤	GB 5009.227
	其他 ≤	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	花生 ≤	GB 5009.15
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20 (仅限花生)	GB 5009.22
	≤ 5.0 (其他)	
注: a 脂肪含量低的板栗、莲子、白果等食品, 其酸价、过氧化值不作要求; b 适用于含苹果、山楂的产品。 *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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^b , CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^c , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
b 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品;					

c 仅适用于添加水果干制品、蔬菜干制品、藻类制品、食用菌制品的产品检验。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制坚果籽类（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、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、桃仁、霹雳果中的一种或多种）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、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、西兰花干、南瓜干、萝卜干、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、辣椒干、西红柿干、莴苣干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、空心菜干、白菜干、生菜干、韭菜干、油麦菜干、洋葱干、甘蓝干、大蒜干、葱干、芹菜干、菠菜干、笋瓜干、佛手瓜干、芥菜叶干、芥兰干、苋菜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茺荜干、上海青干、蒜苗干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、青花菜干、蕨菜干、芥菜干、马齿菜干、香椿干、荆芥干、菜心干中的一种或几种）、龙须菜干、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）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 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。

河南佳阳康健食品有限公司