

注：



413153S-2024



商丘谷豫浓食品有限公司企业标准

Q/SGYN 0002S-2024

混合坚果籽类及其制品

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

商丘谷豫浓食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘谷豫浓食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高强、卢飞、郭梦林。

H N

Q B

混合坚果籽类及其制品

1 范围

本标准适用于混合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、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（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、辣椒干、西红柿干、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、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、油豆角条、苦菊干、芹菜干、菠菜干、笋瓜干、佛手瓜干、豇豆条、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、马齿苋干、香椿干、荆芥干、菜心干、紫薯干或圈、马铃薯干、山药干、芋头干、地瓜干中的一种或几种）、即食谷物（燕麦片、玉米片中的一种或几种）、冰糖中的一种或几种，经拣选或不拣选、烘干或不烘干、混合、包装等工艺制成的混合坚果籽类及其制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 蔬菜干制品应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.3 即食谷物应符合 GB 19640 的规定。

2.1.4 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下或相当于自然光的室内，观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温水漱口，品其滋味；霉变粒参照 GB 19300 的附录 A 检验
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，无异味	
霉变粒，% ≤	0.5	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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/100 坚果籽类部分 ≤	15	GB 5009.3
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g ≤	3.0	GB 5009.227
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	0.5	GB 5009.229
总砷（以 As 计），mg/kg 冰糖 ≤	0.5	GB 5009.11
镉 ^b （以 Cd 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.15
铅（以 Pb 计），mg/kg 坚果籽类部分 ≤ 水果干制品、即食谷物、冰糖 ≤ 蔬菜干制品 ≤	0.19 0.4 0.7	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg 以花生为主料产品 ≤ 其它 ≤	20 5	GB 5009.22
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>^a 仅仅适用于熟制坚果和籽类部分的检验，脂肪含量低的蚕豆、莲子、板栗、橡子、银杏等的酸价和过氧化值不作要求；</p> <p>^b 仅适用于以花生为主料产品的检验。</p>		

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	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				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
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注1：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌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国家市场监督管理总局令（2022）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按 JJF 1070 规定的方法进行。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、水分、净含量及允许短缺量、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、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（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、辣椒干、西红柿干、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、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、油豆角条、苦菊干、芹菜干、菠菜干、笋瓜干、佛手瓜干、豇豆条、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、马齿苋干、香椿干、荆芥干、菜心干、紫薯干或圈、马铃薯干、山药干、芋头干、地瓜干中的一种或几种）、即食谷物（燕麦片、玉米片中的一种或几种）、冰糖中的一种或几种，经拣选或不拣选、烘干或不烘干、混合、包装等工艺制成的混合坚果籽类及其制品。

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》的有关规定制定本企业标准，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。