



413185S-2024



玛士撒拉特医(漯河)食品有限公司企业标准

Q/MSSL 0001S-2024

熟制坚果与籽类制品

2024-12-18 发布

2024-12-18 实施

玛士撒拉特医(漯河)食品有限公司 发布

前 言

本标准由玛士撒拉特医（漯河）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：唐黎明。

H N

Q B

熟制坚果与籽类制品

1 范围

本标准规定了熟制坚果与籽类制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以坚果与籽类制品[巴旦木（扁桃仁）、腰果、开心果、核桃、杏仁、核桃仁、山核桃、香榧、夏威夷果、松子、碧根果、榛子、花生、蚕豆、葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、豌豆、大豆、黑豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、芸豆]中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以果蔬粉（蓝莓粉、草莓粉、黑加仑粉、树莓粉、桑葚粉、芒果粉、菠萝粉、椰子水粉、椰浆粉、百香果粉、火龙果粉、香蕉粉、橙粉、柠檬粉、柚子粉、青柠粉、苹果粉、梨粉、桃粉、李子粉、樱桃粉、杏粉、西瓜粉、哈密瓜粉、香瓜粉、红枣粉、葡萄粉、无花果粉、黑枸杞粉、枸杞粉、桑叶粉、桑葚粉、黑桑葚粉、青提粉、菠菜粉、羽衣甘蓝粉、香菜粉、生菜粉、芹菜粉、番茄粉、辣椒粉、茄子粉、胡萝卜粉、紫薯粉、土豆粉、山药粉、芋头粉、西兰花粉、卷心菜粉、芥蓝粉、南瓜粉、黄瓜粉、冬瓜粉、香菇粉、平菇粉、松茸粉、黑松露粉、豌豆粉、大蒜粉、洋葱粉、韭菜粉中的一种或几种）、果蔬干制品（蓝莓干、草莓干、黑加仑干、树莓干、桑葚干、芒果干、菠萝干、椰子干、百香果干、火龙果干、香蕉干、橙子干、柠檬干、柚子干、青柠干、苹果干、梨干、桃干、李子干、樱桃干、杏干、西瓜干、哈密瓜干、香瓜干、红枣干、葡萄干、无花果干、黑枸杞干、枸杞干、桑葚干、黑桑葚干、菠菜干、香菜干、生菜干、芹菜干、番茄干、胡萝卜干、紫薯干、山药干、芋头干、南瓜干、黄瓜干、冬瓜干、香菇干、平菇干、松茸干、黑松露干、豌豆干、大蒜干、洋葱干、韭菜干中的一种或几种）、蜜饯类（蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、猕猴桃干、木瓜丁、菠萝丁中的一种或几种）、冻干果干类（冻干苹果粒、冻干草莓粒/片、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜中的一种或几种）、谷物杂粮粉（大米粉、糯米粉、米糠粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、小米粉、薏米粉、荞麦粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、黑豆粉、芸豆粉、糙米粉、藜麦粉、黑米粉、青稞粉中的单一粉及其复合粉）、玉米淀粉、预糊化玉米淀粉、麦芽糊精、膨化谷物制品【以大米粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米淀粉、小麦粉、椰奶粉为主料，添加或不添加碳酸钙、食用盐、墨鱼粉、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、胭脂虫红、诱惑红、栀子蓝、甘油、亮蓝中的一种或几种，经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】、茶粉（抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、茉莉花茶、栀子花茶、桂花茶中的一种或几种）、咖啡粉、可可制品、巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品、乳制品【无水奶油、稀奶油、奶油、乳粉、芝士粉（干酪及再制干酪）、炼乳、牛奶、调制乳、冻干酸奶块中的一种或几种】、桑叶提取物、白芸豆提取物、复合调味料、固体饮料【水苏糖复合益生元粉（桑叶提取物、水苏糖、抗性糊精）、果蔬固体饮料（以百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、大枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、

人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、金桔、桔子、青桔、青梅、青柠、西瓜、蛇皮果中的一种或几种为主要原料，经加工制作而成的固体饮料）、茶固体饮料（以茶叶的提取液或其提取物或直接以茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）为原料，添加或不添加茶香精、麦芽糊精）】中的一种或几种经筛选、烘烤或不烘烤，添加或不添加水、食用盐、食糖（白砂糖、赤砂糖、金砂糖中的一种或几种）、蜂蜜、果葡糖浆、水苏糖、麦芽糖粉、麦芽糖浆、低聚果糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、海藻糖、椰子油、棕榈油、葵花籽油、菜籽油、黄油、淡奶油、奶油、人造奶油、食品用香精、麦芽糖醇液、麦芽糖醇、赤藓糖醇、罗汉果糖苷、木糖醇、乳糖醇、三氯蔗糖、异麦芽酮糖醇、磷脂、柠檬酸中的一种或几种，经配料、熬糖、搅拌、挤压成型、切块、冷却、包装等工艺加工而成的熟制坚果与籽类制品。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 巴旦木（扁桃仁）、腰果、开心果、核桃、杏仁、核桃仁、山核桃、香榧、夏威夷果、松子、碧根果、榛子、花生、蚕豆、葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、豌豆、大豆、黑豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、芸豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 果蔬粉、果蔬干制品、冻干果干类应清洁无污染、并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 蜜饯类应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.4 谷物粉、膨化谷物制品应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.5 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.6 桑叶提取物、白芸豆提取物、咖啡粉、固体饮料、冻干酸奶块应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 可可制品、巧克力及巧克力制品应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.8 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆、麦芽糖粉、麦芽糖浆、低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.17 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.18 椰子油、棕榈油、葵花籽油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 黄油、淡奶油、奶油、人造奶油、无水奶油、稀奶油应符合 GB 15196 的规定。

- 2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖醇液、麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.23 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.24 罗汉果糖苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.26 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 芝士粉（干酪及再制干酪）应符合 GB 5420 或 GB 25192 的规定。
- 2.1.31 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.32 牛奶应符合 GB 25190 或 GB 19301 的规定。
- 2.1.33 调制乳应符合 GB 25191 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	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检测其色泽、性状和杂质，嗅其气味，尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味、无异味、无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.80（葵花籽仁为主料的产品） 0.50（其他坚果及籽类为主料的产品）	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5（仅限花生仁为主料的产品）	GB 5009.15
三氯蔗糖，g/kg	≤ 1.0（仅限使用该添加剂的产品）	GB 5009.298

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20 (仅限花生仁为主料的产品)	GB 5009.22
		5 (其他产品)	
<p>^a 脂肪含量低的坚果籽类食品 (如蚕豆为原料的产品), 其酸价、过氧化值不作要求。 *铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</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 ^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
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
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以坚果与籽类制品[巴旦木（扁桃仁）、腰果、开心果、核桃、杏仁、核桃仁、山核桃、香榧、夏威夷果、松子、碧根果、榛子、花生、蚕豆、葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、豌豆、大豆、黑豆、红豆、绿豆、鹰嘴豆、芸豆]中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以果蔬粉（蓝莓粉、草莓粉、黑加仑粉、树莓粉、桑葚粉、芒果粉、菠萝粉、椰子水粉、椰浆粉、百香果粉、火龙果粉、香蕉粉、橙粉、柠檬粉、柚子粉、青柠粉、苹果粉、梨粉、桃粉、李子粉、樱桃粉、杏粉、西瓜粉、哈密瓜粉、香瓜粉、红枣粉、葡萄粉、无花果粉、黑枸杞粉、枸杞粉、桑叶粉、桑葚粉、黑桑葚粉、青提粉、菠菜粉、羽衣甘蓝粉、香菜粉、生菜粉、芹菜粉、番茄粉、辣椒粉、茄子粉、胡萝卜粉、紫薯粉、土豆粉、山药粉、芋头粉、西兰花粉、卷心菜粉、芥蓝粉、南瓜粉、黄瓜粉、冬瓜粉、香菇粉、平菇粉、松茸粉、黑松露粉、豌豆粉、大蒜粉、洋葱粉、韭菜粉中的一种或几种）、果蔬干制品（蓝莓干、草莓干、黑加仑干、树莓干、桑葚干、芒果干、菠萝干、椰子干、百香果干、火龙果干、香蕉干、橙子干、柠檬干、柚子干、青柠干、苹果干、梨干、桃干、李子干、樱桃干、杏干、西瓜干、哈密瓜干、香瓜干、红枣干、葡萄干、无花果干、黑枸杞干、枸杞干、桑葚干、黑桑葚干、菠菜干、香菜干、生菜干、芹菜干、番茄干、胡萝卜干、紫薯干、山药干、芋头干、南瓜干、黄瓜干、冬瓜干、香菇干、平菇干、松茸干、黑松露干、豌豆干、大蒜干、洋葱干、韭菜干中的一种或几种）、蜜饯类（蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、猕猴桃干、木瓜丁、菠萝丁中的一种或几种）、冻干果干类（冻干苹果粒、冻干草莓粒/片、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜中的一种或几种）、谷物杂粮粉（大米粉、糯米粉、米糠粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、小米粉、薏米粉、荞麦粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、黑豆粉、芸豆粉、糙米粉、藜麦粉、黑米粉、青稞粉中的单一粉及其复合粉）、玉米淀粉、预糊化玉米淀粉、麦芽糊精、膨化谷物制品【以大米粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米淀粉、小麦粉、椰奶粉为主料，添加或不添加碳酸钙、食用盐、墨鱼粉、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、胭脂虫红、诱惑红、栀子蓝、甘油、亮蓝中的一种或几种，经附糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、棕榈油、水果味香精、蔬菜味香精、人造奶油）、烘干杀菌制成】、茶粉（抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、茉莉花茶、栀子花茶、桂花茶中的一种或几种）、咖啡粉、可可制品、巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品、乳制品【无水奶油、稀奶油、奶油、乳粉、芝士粉（干酪及再制干酪）、炼乳、牛奶、调制乳、冻干酸奶块中的一种或几种】、桑叶提取物、白芸豆提取物、复合调味料、固体饮料【水苏糖复合益生元粉（桑叶提取物、水苏糖、抗性糊精）、果蔬固体饮料（以百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、大枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴(芭乐)、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、山竹、红毛丹、金桔、桔子、青桔、青梅、青柠、西瓜、蛇皮果中的一种或几种为主要原料，经加工制作而成的固体饮料）、茶固体饮料（以茶叶的提取液或其提取物或直接以茶

粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）为原料，添加或不添加茶香精、麦芽糊精）】中的一种或几种经筛选、烘烤或不烘烤，添加或不添加水、食用盐、食糖（白砂糖、赤砂糖、金砂糖中的一种或几种）、蜂蜜、果葡糖浆、水苏糖、麦芽糖粉、麦芽糖浆、低聚果糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、海藻糖、椰子油、棕榈油、葵花籽油、菜籽油、黄油、淡奶油、奶油、人造奶油、食品用香精、麦芽糖醇液、麦芽糖醇、赤藓糖醇、罗汉果糖苷、木糖醇、乳糖醇、三氯蔗糖、异麦芽酮糖醇、磷脂、柠檬酸中的一种或几种，经配料、熬糖、搅拌、挤压成型、切块、冷却、包装等工艺加工而成的熟制坚果与籽类制品。

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》等标准制订本企业标准，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。

玛士撒拉特医（漯河）食品有限公司

Q B