



410609S-2024



驻马店市丰盈实业有限公司企业标准

Q/ZFY 0005S-2024

# 烘炒坚果籽类仁粉

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

驻马店市丰盈实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店市丰盈实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑宸、陈恒、席亚玺、郑在芹、徐美仙。

H N

Q B

# 烘炒坚果籽类仁粉

## 1 范围

本标准规定了烘炒坚果籽类仁粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻、花生仁、巴旦木仁、腰果仁、榛子仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、核桃仁、杏仁、松籽仁、板栗仁、西瓜籽仁中一种或几种为原料，经筛选、清洗、混合或不混合、烘炒、压榨或不压榨、冷却、碾磨或粉碎、包装而成的烘炒坚果籽类仁粉。

根据添加原料不同，产品分为：单一烘炒坚果籽类仁粉、混合烘炒坚果籽类仁粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻、花生仁、巴旦木仁、腰果仁、榛子仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、核桃仁、杏仁、松籽仁、板栗仁、西瓜籽仁应符合GB 19300的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749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	粉状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，无酸败等异味	
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/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于以花生仁为主料的产品)	GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	20.0 (仅适用于以花生主料的产品) 5.0 (其它产品)	GB 5009.22

注：\*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15

注：a 样品的采样及处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸价、过氧化值、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

本标准适用于以芝麻、花生仁、巴旦木仁、腰果仁、榛子仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、核桃仁、杏仁、松籽仁、板栗仁、西瓜籽仁中一种或几种为原料，经筛选、清洗、混合或不混合、烘炒、压榨或不压榨、冷却、碾磨或粉碎、包装而成的烘炒坚果籽类仁粉。。

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》制定本企业标准，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。

驻马店市丰盈实业有限公司