



410711S-2024



河南禾馋食品销售有限公司企业标准

Q/HHC 0003S-2024

坚果、籽类制品

2024-03-27 发布

2024-03-27 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、籽类制品

1 范围

本标准规定了坚果、籽类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以熟制【芝麻、核桃仁、腰果仁（粒）、榛子仁、扁桃仁（粒）、巴旦木仁（粒）、碧根果仁（粒）、夏威夷果仁（粒）、开心果仁、板栗仁（粒）、杏仁（粒）、松子仁、杏仁（粒）、花生仁（粒）、南瓜籽仁、蚕豆（粒）、青豆（粒）、豌豆（粒）、葵花籽仁、西瓜籽仁】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加果蔬干（红枣、红枣干、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、车厘子干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、苹果干、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）、黑米、大米、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、红豆、绿豆、芸豆、青稞、黑藜麦、燕麦片、枸杞、黑枸杞、山药、陈皮、茯苓、亚麻籽、奇亚籽、西米、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合、重瓣红玫瑰、桂花、人参（人工种植五年以下）、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）的一种或多种经粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，调配搅拌均匀，辅以糖浆（以麦芽糖、蜂蜜、白砂糖、冰糖、果葡糖浆中的一种或几种为原料，加水熬制而成），再经调配混合、成型、烘焙或不烘焙、包装而成的坚果、籽类制品。

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 熟制【芝麻、核桃仁、腰果仁（粒）、榛子仁、扁桃仁（粒）、巴旦木仁（粒）、碧根果仁（粒）、夏威夷果仁（粒）、开心果仁、板栗仁（粒）、杏仁（粒）、松子仁、杏仁（粒）、花生仁（粒）、南瓜籽仁、蚕豆（粒）、青豆（粒）、豌豆（粒）、葵花籽仁、西瓜籽仁】应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 红枣、红枣干、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、车厘子干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、苹果干应符合 GB16325 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 GB2762 和 GB2763 的规定。

2.1.4 黑米、大米、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、红豆、绿豆、芸豆、青稞、黑藜麦、燕麦片应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 枸杞，黑枸杞、山药、陈皮、茯苓、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一版的规定。

2.1.6 亚麻籽、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.8 重瓣红玫瑰应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定

的公告（2010 年 第 3 号）》的规定。

2.1.9 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告(2012 年第 17 号)》的规定。

2.1.10 桂花应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 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。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 冰糖应符合 GB/T 35883-2018 GB 13104 的规定。

2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 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	固态，具有该产品应有的形状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，不应有酸败等异味	
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 的规定。

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分，g/100g		≤ 35	GB 5009.3
酸价(以脂肪计) (KOH)，mg/g		≤ 3	GB 5009.229
过 氧 化 值（以 脂 肪 计），g/100g	葵花籽类制品	≤ 0.80	GB 5009.227
	除葵花籽类制品外的其	0.50	
	他产品	≤	
*铅(以 Pb 计)，mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
镉 ^a (以 Cd 计)，mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	花生制品	≤ 20	GB 5009.22
	除花生制品外其他产品	≤ 5.0	

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a仅适用于花生制品。

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 ³	10 ⁴	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。					

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

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：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

本标准适用于以熟制【芝麻、核桃仁、腰果仁（粒）、榛子仁、扁桃仁（粒）、巴旦木仁（粒）、碧根果仁（粒）、夏威夷果仁（粒）、开心果仁、板栗仁（粒）、杏仁（粒）、松子仁、杏仁（粒）、花生仁（粒）、南瓜籽仁、蚕豆（粒）、青豆（粒）、豌豆（粒）、葵花籽仁、西瓜籽仁】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加果蔬干（红枣、红枣干、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、车厘子干、无花果干、杨梅干、山楂干、樱桃干、香蕉干、苹果干、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）、黑米、大米、小米、玉米、小麦、赤小豆、糙米、红豆、绿豆、芸豆、青稞、黑藜麦、燕麦片、枸杞、黑枸杞、山药、陈皮、茯苓、亚麻籽、奇亚籽、西米、莲子、芡实、薏米、桂圆、百合、重瓣红玫瑰、桂花、人参（人工种植五年以下）、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）的一种或多种经粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，调配搅拌均匀，辅以糖浆（以麦芽糖、蜂蜜、白砂糖、冰糖、果葡糖浆中的一种或几种为原料，加水熬制而成），再经调配混合、成型、烘焙或不烘焙、包装而成的坚果、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，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