



410968S-2024



商丘百味佳食品有限公司企业标准

Q/SBS 0001S-2024

混合坚果

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

商丘百味佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘百味佳食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘百味佳食品有限公司。

本标准主要起草人：陈丹、韩亚存。

H N
Q B

混合坚果

1 范围

本标准规定了混合坚果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以核桃仁（熟）、腰果（熟）、扁桃仁（熟）、榛子仁（熟）、碧根果仁（熟）、巴达木仁（熟）、大杏仁（熟）、花生仁（熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、白果仁（熟）、开心果仁（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）中一种或几种为主要原料，添加红枣片、葡萄干、桂圆肉干、蔓越莓干、黑加仑干、蓝莓干、凤梨干、黄桃干、芒果干、李子干、地瓜干、山楂粒、紫薯干、猕猴桃干、香蕉片（干）、青梅干、话梅干中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合、包装而成的混合坚果。

根据原料不同可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 核桃仁（熟）、腰果（熟）、扁桃仁（熟）、榛子仁（熟）、碧根果仁（熟）、巴达木仁（熟）、大杏仁（熟）、花生仁（熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、白果仁（熟）、开心果仁（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 蔓越莓干、凤梨干、黄桃干、芒果干、李子干、地瓜干、山楂粒、紫薯干、猕猴桃干、青梅干、话梅干应符合 GB/T 10782 或 GB 14884 的规定。

2.1.3 红枣片、葡萄干、桂圆肉干、黑加仑干、蓝莓干、香蕉片（干）应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 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	具有原料特有的性状	取适量样品，倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。霉变粒以粒数比计，按GB 19300附录A 规定检验。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气滋味, 无异味	
霉变粒 ^a , % ≤	0.5	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
a仅适用于不添加辅料的产品。		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

	指 标	
--	-----	--

项 目	熟制坚果、籽类		果干、蜜饯			检验方法
	葵花籽仁（熟）	其它	葡萄干、黑加仑	桂圆肉干	其他	
水分，g/100g						

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

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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以核桃仁（熟）、腰果（熟）、扁桃仁（熟）、榛子仁（熟）、碧根果仁（熟）、巴达木仁（熟）、大杏仁（熟）、花生仁（熟）、南瓜籽仁（熟）、葵花籽仁（熟）、白果仁（熟）、开心果仁（熟）、松子仁（熟）、夏威夷果仁（熟）中一种或几种为主要原料，添加红枣片、葡萄干、桂圆肉干、蔓越莓干、黑加仑干、蓝莓干、凤梨干、黄桃干、芒果干、李子干、地瓜干、山楂粒、紫薯干、猕猴桃干、香蕉片（干）、青梅干、话梅干中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合、包装而成的混合坚果。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，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘百味佳食品有限公司