



411093S-2024



夏邑县强龙食品有限公司企业标准

Q/XQLS 0004S-2024

坚果及籽类制品

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

夏邑县强龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县强龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：许杏杏。

H N

Q B

坚果及籽类制品

1 范围

本标准规定了坚果及籽类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以开心果仁（熟）、碧根果（熟）、榛子仁（熟）、松子仁（熟）、巴旦木仁（熟）、腰果（熟）、夏威夷果（熟）、葵花籽仁（生或熟）、花生仁（生或熟）、南瓜籽（生或熟）、杏仁（熟）、扁桃仁（熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、板栗（熟）、莲子（熟）、白果（熟）、榧子（熟）、核桃仁（生或熟）、鲍鱼果中的几种为主要原料，添加菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂条（卷）、山楂干、苹果干、枸杞、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干中的一种或几种，经预处理、油炸[植物油（大豆油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）]或烘烤熟制，添加糖浆[以白砂糖、食用盐、麦芽糖醇、生活饮用水、经熬制]、混合、成型、包装而成的坚果及籽类制品。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 开心果仁、碧根果、榛子仁、松子仁、巴旦木仁、腰果、夏威夷果、葵花籽仁、花生仁、南瓜籽、杏仁、扁桃仁、青豆、兰花豆、板栗、核桃仁、鲍鱼果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 莲子、白果、榧子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂干、苹果干、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 和 GB 16325 的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 山楂条（卷）应符合 GB 14884 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	具有原料物质特有的性状	取适量试样，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^b (以HCN计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于添加山楂条(卷)、山楂干、苹果干的产品；
b 仅适用于添加杏仁的产品。

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	
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
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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以开心果仁（熟）、碧根果（熟）、榛子仁（熟）、松子仁（熟）、巴旦木仁（熟）、腰果（熟）、夏威夷果（熟）、葵花籽仁（生或熟）、花生仁（生或熟）、南瓜籽（生或熟）、杏仁（熟）、扁桃仁（熟）、青豆（熟）、兰花豆（熟）、板栗（熟）、莲子（熟）、白果（熟）、榧子（熟）、核桃仁（生或熟）、鲍鱼果中的几种为主要原料，添加菱角干、胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、紫薯干、山楂条（卷）、山楂干、苹果干、枸杞、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、荔枝干、柠檬干中的一种或几种，经预处理、油炸[植物油（大豆油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）]或烘烤熟制，添加糖浆[以白砂糖、食用盐、麦芽糖醇、生活饮用水、经熬制]、混合、成型、包装而成的坚果及籽类制品。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》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。

本标准在 GB 2760 中的类别为 04.05.02 加工坚果与籽类。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县强龙食品有限公司

Q B