



413320S-2025

商丘粟丰食品有限公司企业标准

Q/SSF 0002S-2025

# 混合坚果或（与）籽类及其制 品

2025-11-21 发布

2025-11-21 实施

商丘粟丰食品有限公司 发布

# 前言

本标准由商丘栗丰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨晨晨。

H N  
Q B

# 混合坚果或（与）籽类及其制品

## 1 范围

本标准规定了混合坚果或（与）籽类及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制或生干坚果籽类或其仁（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、黄豆、黑豆、芸豆、青豆、花豆、兰花豆、桃仁、杏仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、开心果中的两种或几种）为主要原料，添加或不添加水果干制品、蜜饯、枸杞中的一种或几种，原料经预处理、称量、混合、包装而成的混合坚果或（与）籽类及其制品。

根据原料不同分为：混合坚果、混合籽类、混合坚果与籽类、混合坚果与籽类制品。

## 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 熟制或生干坚果籽类或其仁（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、松籽、板栗、花生、西瓜籽、鲍鱼果、黄豆、黑豆、芸豆、青豆、花豆、兰花豆、桃仁、杏仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、开心果中）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》的规定。
- 2.1.4 水果干制品应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.6 蜜饯应符合 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 |                                                                                         |
| 单一产品霉变粒% | 带壳产品≤2%，去壳产品≤0.5% |                                                                                         |
| 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 |
|----|----|------|
|----|----|------|

|                                        |   | 坚果<br>(生)                          | 籽类<br>(生) | 其他熟制<br>坚果、籽类 | 葵花籽<br>(熟) |             |
|----------------------------------------|---|------------------------------------|-----------|---------------|------------|-------------|
| 过氧化值（以脂肪计）， g/100g                     | ≤ | 0.08                               | 0.40      | 0.50          | 0.80       | GB 5009.227 |
| 酸价（以脂肪计）(KOH)， mg/g                    | ≤ | 3.0                                |           |               |            | GB 5009.229 |
| 水分， g/100g                             | ≤ | 15（坚果籽类部分）                         |           |               |            | GB 5009.3   |
| *、 铅（以 Pb 计）， mg/kg                    | ≤ | 0.18（坚果籽类部分）<br>0.4（水果干制品、蜜饯、枸杞部分） |           |               |            | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， μ g/kg          | ≤ | 20（以花生为主料的产品）<br>5.0（其它）           |           |               |            | GB 5009.22  |
| <sup>a</sup> 展青霉素， μ g/kg              | ≤ | 20                                 |           |               |            | GB 5009.185 |
| *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。            |   |                                    |           |               |            |             |
| <sup>a</sup> 展青霉素仅适用于添加山楂制品、苹果制品的产品检验。 |   |                                    |           |               |            |             |

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               |            |
| 菌落总数, CFU/g                                        | 5                     | 2  | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/g                                        | 5                     | 2  | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 霉菌 <sup>b</sup> , CFU/g                            | ≤                     | 25 |                 |                 | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌, /25g                                         | 5                     | 0  | 0               | —               | GB 4789.4  |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。<br>b 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类。 |                       |    |                 |                 |            |

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、水分（适用于坚果籽类部分）、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

本标准适用于以熟制或生干坚果籽类或其仁（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、黄豆、黑豆、芸豆、青豆、花豆、兰花豆、桃仁、杏仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、开心果中的两种或几种）为主要原料，添加或不添加水果干制品、蜜饯、枸杞中的一种或几种，原料经预处理、称量、混合、包装而成的混合坚果或（与）籽类及其制品。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》特制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘栗丰食品有限公司