



413178S-2025



夏邑县强龙食品有限公司企业标准

Q/XQLS 0002S-2025

混合坚果及籽类、果干

2025-11-05 发布

2025-11-05 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、岳建波。

本标准自发布实施日起替代 Q/XQLS 0002S-2019。

H N

Q B

混合坚果及籽类、果干

1 范围

本标准规定了混合坚果及籽类、果干的分类、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）、鲍鱼果中的多种为主要原料，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，原料经预处理、调配、混合、包装而成的混合坚果及籽类、果干。

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》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 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	从样品中取出1袋，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
		坚果 (生)	籽类 (生)	其他熟制 坚果、籽类	葵花籽 (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
* ^b 铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18				GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0				GB 5009.22
^a 展青霉素，μg/kg	≤	20				GB 5009.185

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a 展青霉素仅适用于添加山楂条（卷）、山楂干、苹果干的产品检验。
^b 铅指标采用产品混合检验。

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 ^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	
霉菌 ^b ，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。
^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、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）、鲍鱼果中的多种为主要原料，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，原料经预处理、调配、混合、包装而成的混合坚果及籽类、果干。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。

夏邑县强龙食品有限公司

Q B